Antipasti

Salmone marinato, ricotta di bufala, salsa al cavolo rosso e frolla salata al limone **18 euro**

Frittura di calamari spillo e alici con maionese alla liquirizia **18 euro**

Polpo rosticciato, chutney di zucca e pere, cremoso al gorgonzola piccante **18 euro**

Petto d'anatra, castagne e salsa arancia al rosmarino **18 euro**

Tartare di manzo "Sakura" con pecorino di fossa e maionese al pepe rosa **22 euro**

Uovo pochè, funghi cardoncelli, lardo di colonnata, crema di patate aglio e olio e maggiorana **16 euro**

...*Spunti di Cucina Romanesca*

Carciofo fritto con crema al prezzemolo, alici, menta e scaglie di pecorino ***15euro***
Panzanella con stracciatella ***15 euro***
La nostra caprese con bufala affumicata del "Mini caseificio Costanzo" **15 euro**
Focaccia fatta in casa con puntarelle e porchetta ***15 euro***

là
cucinaconvista

Selezione di Salumi

Prosciutto 18 mesi selezione Coccia, Salame viterbese, Pancetta arrotolata “Guancia Mia”, Salame cotto “Delizia della Tuscia”, Salsiccette stagionate, Capocollo riserva, Lonzino lardellato, Mortadella artigianale

18 euro

Selezione di formaggi

La Ciambella di Morolo, a latte vaccino crudo e affumicatura naturale ai trucioli di faggio
L’Alfiere, caprino per eccellenza
Il Cavallo nero, tre latti: mucca, capra, pecora
Briacacio erborinato vaccino, affinato nella bagna del “Panbriacone”
La Scacchiera rossa, due latti, delicato a pasta molle
Piparello a latte crudo semi stagionato di pecora

20 euro

L’assortimento prevede 5 tipologie di formaggio secondo disponibilità

Accoglienza e lieviti 3 Euro P.P.

là
cucinaconvista

Primi

Ravioli di burrata, pomodorini freschi e basilico, salsa pachino **18 euro**

Gnocchettini, cozze, pesto di basilico e pecorino **18 euro**

Tagliolini, tonno, olive taggiasche, frutto del cappero e pomodorini **18 euro**

Fettuccine rustiche integrali, ragout di agnello e parmigiano arrosto **18 euro**

Riquadro con emulsione di piselli, formaggio di capra e salsiccia croccante **18 euro**

Pincinelle acqua e farina, ventricina, fiori di zucca e stracciatella di bufala **18 euro**

...*Spunti di Cucina Romanesca*

Amatriciana “sbagliata” b.quadro alla gricia, salsa pachino, pomodorini, guanciale affumicato **15 euro**
Tonnarello Cacio e Pepe **15 euro**
Mezze maniche alla carbonara **15 euro**
Spaghettone affumicato “Verrigni” aglio, olio, peperoncino e fonduta di pecorino **15 euro**

là
cucinaconvista

Secondi

Mare e orto: Grigliatina di pesce con verdure dell'orto **32 euro**

Mazzancolle al timo, insalatina invernale, indivia belga, pere, noci, guanciale affumicato e crema di zucca **24 euro**

Orata mela e porro, salsa al curry e latte di cocco **22 euro**

Agnello porchettato con crema di patate all'aglio e cicoria **24 euro**

Galletto alla diavola, patate novelle, friggitelli e maionese allo scalogno **24 euro**

Entrecôte di manzo italiano con patate rustiche **32 euro**

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con dadolata di zucca e fonduta di parmigiano **28 euro**

... Spunti di Cucina Romanesca

Baccalà come una volta... uvetta, pinoli, pomodoro fresco e basilico ***24 euro***

Polpette al sugo con pane tostato e salsa di basilico ***16 euro***

Saltimbocca alla Romana ***18 euro***

là
cucinaconvista

Dolci e Frutta

Cioccolato² bruciato, terra, mousse con marmellata all'arancia e rosmarino ***10 euro***

Maritozzo con panna e scaglie di cioccolato ***10 euro***

Mousse di ricotta, caramello salato e pere caramellate ***10 euro***

Il nostro strudel di mele con pasta brisè e salsa al latte vanigliata ***10 euro***

Idea di tiramisù con Baileys ***10 euro***

Tagliata di frutta di stagione ***10 euro***

là
cucinaconvista

Descrivere un piatto o riprodurre una ricetta è per chiunque;

solo il vero cuoco sa aggiungere colore ed anima!

là
cucinaconvista