

# Menù a degustazione

“Sapori di mare nell'Agro Pontino”

Antipasti di pescato quotidiano in varie preparazioni

Superspghettoni con frutti di mare, crostacei e molluschi

Spigola di lenza e radicchio rosso tardivo

Tre dessert in degustazione

€ 40,00 vini e bevande escluse–

## Menù bambini

Pennette al pomodoro

Spaghetti con le vongole

Fettina panata e patatine

Fritto di calamari e patatine

Gelato

Gelato

€ 15,00

€ 20,00

Comunicateci eventuali problemi di allergie o di intolleranze alimentari  
sarà nostra premura modificare i piatti alle vostre esigenze.

# Menù degustazione del “Buon Ricordo”

In dono il piatto fatto e dipinto a mano dall'antica ceramica Solimene

Antipasti scelti dallo chef

Paccheri con cernia, pomodori, olive e capperi

Rombo con topinambur e carciofi croccanti

Tre dessert in degustazione

€ 55,00

(vini e bevande escluse)

# Antipasti

Ostriche (Al pezzo) € 4,00

Crudo di crostacei e tartare miste

“Prodotto sottoposto a bonifica preventiva conformemente al regolamento CE 853/04”

€ 25,00

Insalata “espressa” di seppie, calamari e polpi veraci

€ 18,00

Calamari e puntarelle, pomodori canditi e olive di Itri

€ 16,00

Frittarello di calamaretti, totanetti e occhietti

€ 25,00

Baccalà che passione...!:

Baccalà mantecato alle erbe e zafferano di Cori;

schiazzatina di patate, baccalà e tartufo;

baccalà pastellato e fritto.

€ 20,00

Percorso di sapori tra il pescato del litorale e le verdure dell'

“Agro Pontino” in otto piccole preparazioni

€ 25,00

Prosciutto di Bassiano, salumi e specialità tipiche

€ 16,00

# Primi Piatti

Linguine con scampi e asparagi di bosco

€ 20,00

Spaghetto affumicato, scorfano, zenzero e bottarga di muggine

€ 18,00

Superspghettoni con frutti di mare, crostacei e molluschi

€ 18,00

Paccheri con cernia, pomodori, olive e capperi

€ 16,00

Tagliolini al ragu'bianco d'anatra

€ 14,00

Penne al ragù di castrato e pecorino

(piatto storico dal 1973)

€ 14,00

# Pietanze

Rana pescatrice con soffice di patate e asparagi di bosco

€ 22,00

Spigola di lenza e radicchio rosso tardivo

€22,00

Rombo del litorale pontino con topinambur e carciofi  
croccanti

€ 22,00

La “mia” zuppa di pescato espressa

€ 30,00

Entrecôte di vitellone grigliato e verdure di stagione

€ 22,00

Il coniglio di Jacopo

€ 16.00

*I PRODOTTI CHE ACQUISTIAMO E CONSERVIAMO, SUBISCONO  
ABBATTIMENTO PER GARANTIRE FRESCHEZZA E SALUBRITA'*

## Formaggi

<i>Ricotta di bufala fresca Pontinia (LT)</i>	€ 6,00
<i>Caciotta di bufala Pontinia (LT)</i>	€ 7,00
<i>Provolone "Recco" Stagionato 24 mesi Formia(LT)</i>	€ 7,00
<i>Provolone "Recco" Stagionato 36 mesi Formia(LT)</i>	€ 9,00
<i>Provolone "Recco" Stagionato 48 mesi Formia(LT)</i>	€ 12,00
<i>Gran cacio di "Morolo" vaccino Stagionato 10 mesi (FR)</i>	€ 8,00
<i>Pecorino Romano stagionato 10 mesi</i>	€ 8,00
<i>Fontina (Valle d'Aosta)</i>	€ 7,00
<i>Castelmagno (Piemonte)</i>	€ 8,00
<i>Caciocavallo podolico (Puglia)</i>	€ 8,00
<i>Erborinato di bufala Pontinia (LT)</i>	€ 8,00
<i>Erborinato di pecora alle noci Aprilia (LT)</i>	€ 10,00
<b>Selezione di formaggi</b>	<b>€ 16,00</b>

*1 formaggi stagionati sono accompagnati da composte di frutta (nostra produzione) e miele di castagno.*

Tutti i nostri dessert sono disponibili anche senza glutine

## Dessert

<i>Bavarese di ricotta di bufala in cornucopia e frutti di bosco</i>	€ 9,00
<i>Vino consigliato: "Apricor" malvasia puntinata passita</i>	€ 6,00
<i>Tortino caldo di mele con zabaione al miele d'acacia</i>	€ 9,00
<i>Vino consigliato: Carinthia vendemmia tardiva Viognier Pietra Pinta</i>	€ 5,00
<i>Mousse di cioccolato bianco con fragole e meringhe</i>	€ 9,00
<i>Vino consigliato: "Oro" passito di moscato La Spinetta</i>	€ 9,00
<i>Armonie divergenti tra cioccolato e nocciola</i>	€ 9,00
<i>Vino consigliato: Moscatel Clà Do Dour</i>	€ 6,00
<i>Brownie fondente, gelato, crema inglese e marrone glacé</i>	€ 9,00
<i>Vino consigliato: Rum Clément agricolo Martinica</i>	€ 10,00
<i>Tortino di cioccolato fondente speziato e gelato alla vaniglia</i>	€ 9,00
<i>Vino consigliato: Barolo Chinato Marolo</i>	€ 7,00
<i>Cappuccino ghiacciato con crema al caffè bruciata e biscottini</i>	€ 9,00
<i>Degustazione di 4 gelati : frutta, creme o sorbetti</i>	€ 8,00

## Caffè

<i>Miscela classica di arabica e robusta torref. Segrafredo</i>	€ 2,00
<i>Arabica 100% Mysore India torref. "Pietro Martinelli"</i>	€ 4,00
<i>Thé verde, frutta disidratata e scaglie di mandorle Palais des Thés PARIS</i>	€ 4,00

