

Menù a degustazione

“Sapori di mare nell'Agro Pontino”

Calamari e puntarelle, pomodori canditi e olive di itri

Superspghettoni con frutti di mare, crostacei e molluschi

Ricciola con soffice di patate allo zafferano di Cori
e radicchio tardivo

Dessert

€ 45,00 vini e bevande escluse—

Il menù si consiglia per l'intero tavolo o un minimo di due persone

Menù bambini

Pennette al pomodoro

Spaghetti con le vongole

Fettina panata e patatine

Fritto di calamari e patatine

Gelato

Gelato

€ 20,00

€ 25,00

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

Menù a degustazione del “Buon Ricordo”

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

La bruschetta con calamaretti, cicoria e borlotti

Linguine con alici azzurre, gran cacio di Morolo
e maionese di pomodori verdi

Rombo con topinambur e carciofi croccanti

Dessert

€ 55,00

(vini e bevande escluse)

Il menù si consiglia per l'intero tavolo o un minimo di due persone

Antipasti

Ostriche (Al pezzo) € 4,00

Crudo di crostacei, tartare e carpacci secondo disponibilità del pescato

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

€ 28,00

Calamari e puntarelle, pomodori canditi e olive di Itri

€ 18,00

Insalata “espressa” di seppie, calamari e polpi veraci

€ 18,00

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

€ 28,00

Prosciutto, salumi e specialità tipiche di Bassiano

€ 18,00

La nostra bresaola di bufala con carciofini e marzolino

€ 18,00

Primi Piatti

Linguine con alici azzurre, gran cacio di Morolo
e maionese di pomodori verdi

€ 20,00

Spaghetto**ro** affumicato, scorfano, zenzero e bottarga di muggine

€ 20,00

Superspaghettoni con frutti di mare, crostacei e molluschi

€ 20,00

Paccheri con ricciola, pomodori, olive e capperi

€ 20,00

Penne al ragù di “castrato” dal 1973

€ 16,00

Pietanze

Rombo con topinambur e carciofi croccanti

€ 24,00

Ricciola con soffice di patate allo zafferano di Cori
e radicchio tardivo

€ 24,00

Tonno alalunga con funghi pioppini

€ 24,00

Sogliola con pinoli e tartufo nero moscato

€ 24,00

La “mia” zuppa di pescato espressa

€ 32,00

Controfiletto di bovino grigliato e verdure di stagione

€ 22,00

Cosciotto di agnello alle erbe fini

€ 20.00

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

Formaggi

| | |
|---|-----------------------|
| <i>Ricotta di bufala fresca Pontinia (LT)</i> | <i>€ 6,00</i> |
| <i>Caciotta di bufala Pontinia (LT)</i> | <i>€ 7,00</i> |
| <i>Provolone "Recco" Stagionato 36 mesi Formia(LT)</i> | <i>€ 9,00</i> |
| <i>Gran cacio di "Morolo" vaccino Stagionato 10 mesi (FR)</i> | <i>€ 8,00</i> |
| <i>Pecorino Romano stagionato 10 mesi</i> | <i>€ 8,00</i> |
| <i>Erborinato di bufala Pontinia (LT)</i> | <i>€ 8,00</i> |
| <i>Erborinato di pecora al mirto stag. 15 mesi Aprilia (LT)</i> | <i>€ 10,00</i> |
| <i>Selezione di formaggi</i> | <i>€ 16,00</i> |

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> | <i>€ 9,00</i> |
| <i>Vino consigliato: "Pian dei peschi" Petit Manseng Montecorvino</i> | <i>€ 8,00</i> |
| <i>Tortino caldo di mele con zabaione al miele d'acacia</i> | <i>€ 9,00</i> |
| <i>Vino consigliato: Cannellino Poggio Le Volpi</i> | <i>€ 6,00</i> |
| <i>Mousse di castagne e meringhe</i> | <i>€ 9,00</i> |
| <i>Muffato della Sala Antinori 2010</i> | <i>€ 8,00</i> |
| <i>Brownie fondente, gelato, crema inglese e amarene</i> | <i>€ 9,00</i> |
| <i>Banyuls, Grenache noir</i> | <i>€ 7,00</i> |
| <i>Tortino di cioccolato fondente speziato e gelato alla vaniglia</i> | <i>€ 9,00</i> |
| <i>Sherry Pedro Ximenez Don Zoilo</i> | <i>€ 7,00</i> |
| <i>Cappuccino ghiacciato con crema al caffè bruciata e biscottini</i> | <i>€ 9,00</i> |
| <i>Sorbetto</i> | <i>€ 6,00</i> |
| <i>Degustazione di 4 gelati</i> | <i>€ 8,00</i> |
| <i>Biscotti secchi</i> | <i>€ 5,00</i> |

Caffè

| | |
|----------------------------------|--------|
| <i>Kenon arabica Brasile</i> | € 2,00 |
| <i>Arabica Jimma Etiopia</i> | € 4,00 |
| <i>Robusta Congo</i> | € 3,00 |
| <i>Arabica e robusta Camerun</i> | € 4,00 |
| <i>Decaffeinato</i> | € 2,00 |

Tè

| | |
|--|--------|
| <i>Tè verde tostato giapponese “Banacha Hojicha”</i> | € 4,00 |
| <i>Tè verde con fiori di fiordaliso</i> | € 4,00 |
| <i>Tè nero indiano “Assam”</i> | € 4,00 |

Infusi e Tisane

Infuso alla frutta (karkadè, uvetta passolina, rosa canina, ananas, papaia, agrumi, mango) € 4,00

Tisana “Buon respiro” (tiglio argentato, eucalipto foglie, finocchio semi, malva foglie, timo volgare, camomilla fiori, menta piperita, pino gemme, salvia foglie) € 4,00

