

# 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 e radicchio rosso tardivo

Dessert

€ 50,00 vini e bevande escluse–

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

## Menù bambini

Penne al pomodoro

Spaghetti alle 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  
pomodoro verde

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

Crudo di crostacei, tartare e carpacci secondo disponibilità del pescato

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

€ 28

Calamari e puntarelle, pomodori canditi e olive di Itri

€ 18

Insalata “espressa” di seppie, calamari e polpi veraci

€ 18

Frittarello di calamaretti, totanetti e occhietti

€ 25

Baccalà che passione...!:

Baccalà mantecato alle erbe e zafferano di Cori;

schiazzatina di patate, baccalà e tartufo;

baccalà pastellato e fritto.

€ 20

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

“Agro Pontino” in otto piccole preparazioni

€ 28

Prosciutto, salumi e specialità tipiche di Bassiano

€ 18

La nostra bresaola di bufala con carciofini e marzolino

€ 18

# Primi Piatti

Linguine con alici azzurre Grancacio di Morolo e maionese di pomodoro verde

€ 20

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

€ 20

Superspghettoni con frutti di mare, crostacei e molluschi

€ 20

Paccheri con ricciola, pomodorini, olive, capperi e basilico

€ 20

Fettuccine con ragù di piccione

€ 16

Gnocchi al castrato (dal 1973)

€ 16

# Pietanze

Dentice reale arrosto con verza

€ 24

Cernia alla cacciatora

€ 24

Rombo con topinambur e carciofi croccanti

€ 24

Ricciola con radicchio tardivo

€ 24

Pancetta e filetto di tonno scottato con soffice di patate e pioppini

€ 24

Coniglio in tegame con timo e rosmarino

€ 20

Controfiletto di bovino grigliato e verdure di stagione

€ 22

*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 capra “ stagionata 6 mesi Pontinia (LT)</i>	€ 7,00
<i>Caciotta di bufala Pontinia (LT)</i>	€ 7,00
<i>Provolone “Recco “ Stagionato 24 mesi Formia(LT)</i>	€ 9,00
<i>Gran cacio di “Morolo” vaccino Stagionato 10 mesi (FR)</i>	€ 8,00
<i>Pecorino Romano stagionato 10 mesi (RM)</i>	€ 8,00
<i>Pecorino del Chianti stagionato 6 mesi (SI)</i>	€ 8,00
<i>Erborinato di bufala Pontinia (LT)</i>	€ 8,00
<i>Erborinato di pecora al mirto stag. 36 mesi Aprilia (LT)</i>	€ 10,00
<b><i>Selezione di formaggi</i></b>	<b>€ 16,00</b>

*I formaggi stagionati sono accompagnati da frutta fresca.*

*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: “Pian dei peschi” Petit Manseng Montecorvino</i>	€ 8,00
<i>Tortino caldo di mele con zabaione al miele d’acacia</i>	€ 9,00
<i>Vino consigliato: Cannellino Poggio Le Volpi</i>	€ 6,00
<i>Mousse di cioccolato bianco con lamponi e meringhe</i>	€ 9,00
<i>Muffato della Sala Antinori</i>	€ 9,00
<i>Browniefondente, gelato , crema inglese e amarene</i>	€ 9,00
<i>Banyuls , Grenache noir</i>	€ 7,00
<i>Tortino di cioccolato fondente speziato e gelato alla vaniglia</i>	€ 9,00
<i>Sherry Pedro Ximenez Don Zoilo</i>	€ 7,00
<i>Cappuccino ghiacciato con crema al caffè bruciata e biscottini</i>	€ 9,00
<i>Sorbetto</i>	€ 6,00
<i>Degustazione di 4 gelati</i>	€ 8,00
<i>Biscotti secchi</i>	€ 5,00
<i>Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata</i>	€ 9,00

## *Caffè*

<i>Kenon arabiche Brasile</i>	€ 2,00
<i>O' Ccaffè arabica e robusta</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 "BanchaHojicha"</i>	€ 4,00
<i>Tè verde con fiori di fiordaliso</i>	€ 4,00
<i>Tè nero indiano "Assam"</i>	€ 4,00

## *Infusi e Tisane*

<i>Infuso alla frutta (karkadè, uvetta passolina, rosa canina, ananas, papaia, agrumi, mango)</i>	€ 4,00
<i>Tisana "Buon respiro" (tiglio argentato, eucalipto foglie, finocchio semi, malva foglie, timo volgare, camomilla fiori, menta piperita, pino gemme, salvia foglie)</i>	€ 4,00