

WiFi



Menu



Raccomandato da



MENÙ

ANTIPASTO

Gran selezione di Norcineria di alta qualità: prosciutto di Bassiano • coppa all'arancia • prosciutto cotto al forno con spezie • suppli fatti in casa con provola affumicata, champagne e tartufo • bruschetta caprina e salame ciauscolo • polpettine alla cacciatora con pomodoro • caciottina romana genuina con confetture Bio • mousse di ricotta di bufala e pistacchio • maritozzo mignon con mousse di mortadella e pistacchi.

€ 15,00 a persona

PRIMI PIATTI

Tonnarello cacio e pepe, lime e peperone crusco € 12,00

Maltagliato all'uovo con Zucca provola affumicata e salsiccia di Ariccia "Piatto storico dell'Osteria" € 12,00

Gnocchi all'amatriciana, con fonduta di pecorino romano e polvere di guanciale € 12,00

Pappardella tirata a mano con ragù di Cinghiale in bianco e cioccolato fondente € 15,00

Gnocchi giganti ripieni di fonduta e scaglie di tartufo € 16,00

Fettuccine della nonna croccanti ripassate in padella € 12,00

Raviolo ripieno di burrata con zucchine, fiori di zucca alicetto di Anzio e grana € 15,00

SECONDI

Bocconcino di Manzo stracotto al Cesanese del Piglio "piatto storico dell'Osteria" € 14,00

Pollo Bio alla cacciatora con frutta secca € 12,00

Fettine di vitella alla villetta, con groviera e prosciutto antica ricetta marinese € 14,00

Polpettina alla romana con pomodoro e basilico € 12,00

Polpettina con fontina cognac e tartufo € 12,00

Tagliata di manzo Danish Crown con olio EVO e rosmarino accompagnata da frittatina rocchiciana € 22,00

Bistecca di manzetta pezzata rossa accompagnata da frittatina rocchiciana € 20,00

CONTORNI

Cicorietta ripassata con peperoncino € 6,00

Scarola con Olive di Gaeta e pinoli € 6,00

Patate Viterbesi al forno € 6,00

Caponata di verdure € 6,00

DOLCI

Lingotto al cioccolato servito caldo e panna fresca € 6,00

Meringata semifreddo con cuore di vaniglia € 7,00

Tiramisù espresso in coppa € 6,00

Sbriciolata al Cioccolato bianco e frutti di bosco € 6,00

Torta di ricotta e pere con cioccolato € 7,00

Coppa della tradizione romana con ricotta, gocce di caffè e bottiglietta di Sambuca € 7,00

servizio per persona € 2,00
cestino di pane € 2,00

NB. tutti i piatti possono contenere alcuni dei 14 allergeni alimentari. Per eventuali intolleranze e allergie rivolgersi alla direzione.
Lista allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi.



VINI BIANCHI

De Sanctis 496 Frascati doc BIO Malvasia di candia, Trebbiano	€. 22,00
De Sanctis Abelos Frascati superiore docg Malvasia puntinata, Bombino	€. 22,00
Le Quinte Virtù Romane Malvasia Lazio igp Malvasia del Lazio, Grechetto , Bonvino, Bellone	€. 20,00
Carpinetti Capolemole bianco VB Lazio igp Malvasia, Trebbiano Bellone	€. 22,00
Carpinetti Moro VB Lazio igt Greco Moro, Greco Giallo	€. 24,00
Casale del Giglio Satrico Lazio igt Chardonnay Sauvignon, Trebbiano Giallo	€. 17,00
Casale del Giglio Antinoo Lazio igp Chardonnay, Viognier	€. 23,00
Mottura La Torre a Civitella Grechetto Civitella igt Grechetto	€. 35,00
Sant'Andrea Oppidum Moscato secco di Terracina	€. 20,00
Silvestri Bianco Colli Lazio IGT 375 ml - Vermentino	€. 15,00

VINI ROSATI

Casale del Giglio Albiola Rosè Lazio igp Syrah, Sangiovese	€. 18,00
---	----------

VINI MARINESI

Colle Picchioni Donna Paola igt 2021 Malvasia del Lazio, Trebbiano, Malvasia di Candia	€. 22,00
Colle Picchioni Perlaia Lazio igt Merlot, Cabernet Sauvignon, sangiovese	€. 20,00
Colle Picchioni Vassallo Lazio igt Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	€. 45,00
Dino Limiti Rosso IGT - Merlot	€. 15,00
Paolo Masi EDEF bianco o rosso	€. 20,00
Paolo Masi Principio dell'Arcobaleno - Cesanese	€. 22,00

SPUMANTI

Silvestri DRY	€. 18,00
Silvestri Silver	€. 15,00
Silvestri Virbio Rosè spumante dolce	€. 15,00
Silvestri DRY Rosè	€. 20,00
Kius Carpinetti Brut	€. 30,00
Kius Carpinetti Brut Rosè	€. 40,00
Franciacorta DOCG Berlucchi '61 Brut	€. 35,00
Franciacorta DOCG Berlucchi '61 Rosè Brut	€. 45,00

VINI ROSSI

De Sanctis Iuno Cabernet Frano BIO Lazio igt Cabernet Franc	€. 30,00
Carpinetti Capolemole rosso BIO Lazio igp Nero buono, Montepulciano, Cesanese	€. 25,00
Carpinetti Tufaliccio BIO Lazio igp Nero buono, Montepulciano	€. 20,00
Casale de Giglio Syraz Lazio igt - Syrah	€. 20,00
Casale del Giglio Petit Verdot Lazio igp Petit Verdot	€. 25,00
Casale del Giglio Madreselva Lazio IGP Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	€. 35,00
Casale del Giglio Mater Matuta Lazio igp Syrah, Petit verdot	€. 60,00
Colacicchi Schiaffo Anagni igt Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot	€. 25,00
Giovanni Terenzi Velobra Cesanese Piglio docg Cesanese d'Affile, sangiovese	€. 18,00
Giovanni Terenzi Colleforma Cesanese del Piglio superiore docg - Cesanese d'Affile	€. 25,00
Giovanni Terenzi San Quirico Cesanese olevano doc Cesanese d'Affile, cesanese comune	€. 17,00
Falesco Tellus Syrah Lazio igp - Syrah	€. 22,00
Cantine Silvestri - Syrah	€. 20,00
Cantine Silvestri - Merlot	€. 20,00
Mottura rosso Civitella igt - Merlot, Montepulciano	€. 25,00
Silvestri Rosso Colli 375 ml - Cesanese	€. 15,00

VINO DELLA CASA DOC

Fiasco Castelli Romani DOC bianco o rosso 0,75 lt	€. 10,00
Fiasco Castelli Romani DOCbianco o rosso 0,375 lt	€. 7,00
Calice bianco o rosso	€. 4,00
Calice passito	€. 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 0,33 lt	€. 5,00
Icnusa 0,33 lt	€. 5,00
Leffe 0,33 lt	€. 7,00

ACQUA ALLA SPINA 1 LT	€. 2,00
COCA COLA BOTTIGLIETTA - COCA COLA ZERO	€. 3,50
GRAPPA BIANCO O BARRIQUE	€. 4,00
CAFFÈ	€. 2,00