

Raccomandato da



# MENÙ

## ANTIPASTO

Gran selezione di Norcineria di alta qualità: prosciutto di Bassiano • coppa all'arancia • supplì fatti in casa con Provola affumicata, champagne e tartufo • bruschetta caprina e salame ciauscolo • polpettine di magro con crema di patate di Viterbo • selezione di formaggi laziali abbinati con confetture Bio • mortadella di suino nero lucano • mousse di ricotta di bufala e pistacchio • paninetto gourmet con stracci di manzo e piccole verdure.

**€ 15,00 a persona**

## PRIMI PIATTI

|  |                |
|--|----------------|
| Tonnarello ubriaco al vino rosso, cacio e pepe   | <b>€ 12,00</b> |
| Maltagliato all'uovo con Zucca provola affumicata e salsiccia di Ariccia "Piatto storico dell'Osteria" | <b>€ 12,00</b> |
| Gnocchi all'amatriciana, con fonduta di pecorino romano e polvere di guanciale                         | <b>€ 12,00</b> |
| Pappardella tirata a mano con ragù di Cinghiale in bianco e cioccolato fondente                        | <b>€ 15,00</b> |
| Gnocchi giganti ripieni di fonduta e scaglie di tartufo  | <b>€ 16,00</b> |
| Fettuccine croccanti ripassate in padella  | <b>€ 12,00</b> |
| Raviolo Vecchia Roma ripieno di matriciana condito alla carbonara                                      | <b>€ 15,00</b> |

## SECONDI

|  |                |
|--|----------------|
| Bocconcino di Manzo stracotto al Cesanese del Piglio "piatto storico dell'Osteria"             | <b>€ 14,00</b> |
| Pollo Bio alla cacciatora con frutta secca   | <b>€ 12,00</b> |
| Porchettina di maiale al forno con purè di mele  | <b>€ 14,00</b> |
| Polpettina alla romana con pomodoro e basilico   | <b>€ 12,00</b> |
| Polpettina al pepe verde   | <b>€ 12,00</b> |
| Tagliata di manzo Danish Crown con olio EVO e rosmarino accompagnata da frittatina rocchiciana | <b>€ 22,00</b> |
| Bistecca di manzetta pezzata rossa accompagnata da frittatina rocchiciana                      | <b>€ 20,00</b> |

## CONTORNI

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Cicoriotta ripassata con peperoncino | <b>€ 6,00</b> |
| Scarola con Olive di Gaeta e pinoli  | <b>€ 6,00</b> |
| Patate Viterbesi al forno            | <b>€ 6,00</b> |
| Broccolo alla romana                 | <b>€ 6,00</b> |

## DOLCI

|   |               |
|---|---------------|
| Cheesecake al caramello salato  | <b>€ 7,00</b> |
| Lingotto al cioccolato servito caldo e panna fresca                                 | <b>€ 6,00</b> |
| Meringata semifreddo con cuore di vaniglia  | <b>€ 7,00</b> |
| Tiramisù espresso in coppa  | <b>€ 6,00</b> |
| Millefoglie al Cioccolato bianco e nero   | <b>€ 6,00</b> |
| Torta di ricotta e pere con cioccolato  | <b>€ 7,00</b> |
| Coppa della tradizione romana con ricotta, gocce di caffè e bottiglietta di Sambuca | <b>€ 7,00</b> |

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



## VINI BIANCHI

|  |          |
|--|----------|
| De Sanctis 496 Frascati doc BIO<br>Malvasia di candida, Trebbiano                            | €. 22,00 |
| De Sanctis Abelos Frascati superiore docg<br>Malvasia puntinata, Bombino                     | €. 22,00 |
| Le Quinte Virtù Romane Malvasia Lazio igp<br>Malvasia del Lazio, Grechetto, Bonvino, Bellone | €. 20,00 |
| Carpineti Capolemole bianco VB Lazio igp<br>Malvasia, Trebbiano Bellone                      | €. 22,00 |
| Carpineti Moro VB Lazio igt<br>Greco Moro, Greco Giallo                                      | €. 24,00 |
| Casale del Giglio Satrico Lazio igt<br>Chardonnay Sauvignon, Trebbiano Giallo                | €. 17,00 |
| Casale del Giglio Antinoo Lazio igp<br>Chardonnay, Viognier                                  | €. 23,00 |
| Mottura La Torre a Civitella Grechetto Civitella igt<br>Grechetto                            | €. 35,00 |
| Colacicchi Strada bianca IGT BIO 2020  | €. 25,00 |
| Sant'Andrea Oppidum Moscato secco di Terracina   | €. 20,00 |

## VINI ROSATI

|   |          |
|---|----------|
| Casale del Giglio Albiola Rosè Lazio igp<br>Syrah, Sangiovese | €. 18,00 |
|---|----------|

## VINI MARINESI

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

## SPUMANTI

|   |          |
|---|----------|
| Silvestri DRY                             | €. 18,00 |
| Silvestri DRY Rosè                        | €. 20,00 |
| Kius Carpineti Brut                       | €. 30,00 |
| Kius Carpineti 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<br>Cabernet Franc                          | €. 30,00 |
| Carpineti Capolemole rosso BIO Lazio igp<br>Nero buono, Montepulciano, Cesanese         | €. 25,00 |
| Carpineti Tufaliccio BIO Lazio igp<br>Nero buono, Montepulciano                         | €. 20,00 |
| Casale de Giglio Syraz Lazio igt - Syrah  | €. 20,00 |
| Casale del Giglio Petit Verdot Lazio igp<br>Petit Verdot                                | €. 25,00 |
| Casale del Giglio Madreselva Lazio IGP<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot      | €. 35,00 |
| Casale del Giglio Mater Matuta Lazio igp<br>Syrah, Petit verdot                         | €. 60,00 |
| Colacicchi Schiaffo Anagni igt<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit verdot              | €. 25,00 |
| Giovanni Terenzi Velobra Cesanese Piglio docg<br>Cesanese d'Affile, sangiovese          | €. 18,00 |
| Giovanni Terenzi Colleforma<br>Cesanese del Piglio superiore docg - Cesanese d'Affile   | €. 25,00 |
| Giovanni Terenzi San Quirico Cesanese olevano doc<br>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 |

## VINO DELLA CASA DOC

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Fiasco bianco o rosso 0,75 lt  | €. 10,00 |
| Fiasco bianco o rosso 0,375 lt | €. 7,00  |
| Calice bianco o rosso          | €. 4,00  |

## BIRRE IN BOTTIGLIA

|                  |         |
|------------------|---------|
| Heineken 0,33 lt | €. 5,00 |
| Icnusa 0,33 lt   | €. 5,00 |
| Lefte 0,33 lt    | €. 7,00 |

## ACQUA ALLA SPINA 1 LT

|   |         |
|---|---------|
| COCA COLA BOTTIGLIETTA - COCA COLA ZERO | €. 2,00 |
| CAFFÈ                                   | €. 3,50 |
|   | €. 2,00 |