Qualcosa su di noi

Crediamo che una buona cucina cominci da una scelta semplice: partire da ingredienti di qualità e affidarci a fornitori che conosciamo e stimiamo, persone che lavorano la materia prima con cura, rispetto e attenzione.

Le carni, altamente selezionate per zona di provenienza e allevamento arrivano dalle aziende Orme Valori Agricoli e Fedro Gusto Autentico.
Le uova ci vengono fornite da Uovo Felice, azienda agricola dell'Agro Pontino che alleva galline libere.
La pasta fresca, quando non la prepariamo direttamente in casa, la scegliamo dalla Drogheria Fratelli Alecci di piazza Bologna.
Il nostro pesce è pescato nel Mediterraneo e ci viene fornito da Ittica 3 Esse.
Frutta e verdura arrivano fresche ogni giorno dal banco Urka Che Frutta di piazza Alessandria.
Latticini e formaggi provengono dalla storica bottega Micocci, nella vicina via Collina.

Quanto al resto, è tutta farina del nostro sacco.

Buon appetito

La cucina e la sala del Flavia

ANTIPASTI

Tartare di manzo – 14 €
Dama degli Appennini battuta al coltello, uva, Gorgonzola, pizza scrocchiarella al mosto cotto (1,6,9,14)

Crocchette di Pizza & Mortadella – 10 €
mortadella, panatura di pizza bianca, Parmigiano Reggiano DOP, cipolla rossa caramellata (1,3,6,7,14)

Pan brioche e alici marinate – 11 €
alici mediterranee marinate, pan brioche fatto in casa, stracchino, limone (1,3,4,6,7,14)

Totanetti alla Pizzaiola – 14 €
totanetti, salsa Pizzaiola, origano (6,13,14)

Ovetto in Purgatorio – 11 €
uovo da allevamento a terra, strapazzato al pomodoro con pecorino e mentuccia, pane al cioccolato di nostra produzione (1,3,6,7)

Vitello tonnato – 12 €
vitello, salsa tonnata, carote e cipolla rossa in agrodolce, fiori di cappero (3,4,7,14)

Gnocco alla Romana – 9 €
gnocco di semolino fritto e ripieno di cremoso al Parmigiano Reggiano DOP (1,3,6,14)

La nostra selezione di pane (1,7) - 3 €

PRIMI PIATTI

Tonnarelli alla Carbonara – 13 €
pasta fresca artigianale, uovo, Pecorino Romano DOP, pepe nero, guanciale laziale stagionato (1,3,6,14)

Rigatoni all'Amatriciana – 14 €
pasta secca, pomodoro, Pecorino Romano DOP, pepe nero, guanciale laziale stagionato (1,3,6,14)

Tonnarelli Cacio e Pepe – 12 €
pasta fresca artigianale, Pecorino Romano DOP, pepe nero (1,3,6,14)

Risone al "formaggino mio" – 16 €
pasta secca, burro e parmigiano, sorpresa al ragù di cortile a lenta cottura (1,3,6,8,14)

Bottoncini di coniglio – 16 €
pasta fresca fatta in casa ripiena di coniglio alla cacciatora, provola affumicata, estrazione di latte di mozzarella di bufala, limone nero (1,6,8,14)

Fusillone di baccalà alla trasteverina – 16 €
pasta di Gragnano, baccalà, cipolla, latte di pinoli, sommacco (1,3,4,7,14)

Gnocchi alle erbe di campo – 15 €
fatti in casa di patate ed erbette di stagione, ragù di finocchi, latte di mandorla, arancia (1,3,6,7,8,10,14)

Spaghettone al padellino – 15 €
spaghettone croccante, salsiccia, panna e funghi di stagione (1,3,6,8,14)

SECONDI PIATTI

Polpo rosticciato – 24 €
polpo, zucca, cavolo nero (6,13,20)

Il nostro galletto – 26 €
galletto del vercellese al mattone, fondo, laccato al finto miele di pere (6,14)

Filetto di manzo – 29 €
taglio da 300 grammi, salsa al Cesanese (6,8,14)

Involtino del Contadino – 16 €
verza, patate al burro nocciola ed erba cipollina, salsa al parmigiano e vaniglia, mirtilli fermentati (6,14)

Saltimbocca allo spiedo – 18 €
noce di vitello, burro, salvia, Prosciutto crudo di Parma DOP (1,6,14)

Broccoli e arzilla – 22 €
arzilla, broccolo romanesco e Pecorino Romano DOP (4,6,8,14)

CONTORNI

Bieta e cicoria ripassate – 7 €
spadellate con aglio e olio

Sfoglia di patate – 7 €
patate croccanti al forno (6)

Funghi di stagione – 9 €
nappati al burro (6)

BEVANDE

Acqua San Pellegrino – 4 €

Acqua Panna – 4 €

Acqua di Nepi – 3,5 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta – 4,5 €

Birra alla Spina – Lager 4 Luppoli Poretti *vol.5%*
4 € da 0,2 lt – 7 € da 0,4 lt

Birra alla Spina – IPA 9 Luppoli Poretti *vol.5,9%*
4 € da 0,2 lt – 7 € da 0,4 lt

Birra Poretti analcolica vol. 0,5% da 0,33 lt – 6 €

Caffè espresso, caffè decaffeinato – 2,5 €

Cappuccino, latte macchiato – 4 €

Servizio - 3 € per persona

VINI AL CALICE

Bollicine

Metodo Classico, Gian Marco e Letizia Moratti, vol. 12,5% - 10 €

Prosecco Doc Treviso, Val d'oca, vol. 11,5% - 7 €

Rossi del Lazio

Cesanese del Piglio DOCG, Velobra, Giovanni Terenzi, vol. 14,5% - 7 €

Merlot IGT, Villa Tirrenia, D'Amico, vol. 14% - 8 €

Cabernet Sauvignon IGP, Pancarpo, Giangirolami, Biologico, vol. 13,5% - 9 €

Bianchi del Lazio

Frascati, Principe Pallavicini, vol. 12,5 % - 7 €

Chardonnay IGT, Calanchi di Vajano, D'Amico, vol. 13% - 8 €

Passerina del Frusinate, Corte dei Papi, Lazio IGP, vol. 13% - 9 €

Fare presente eventuali intolleranze e/o allergie alimentari

ALLERGENI

1 Glutine e derivati – 2 Crostacei – 3 Uova – 4 Pesce – 5 Arachidi –
6 Latte – 7 Frutta a guscio – 8 Sedano – 9 Senape – 10 Soia –
11 Sesamo – 12 Lupini – 13 Molluschi – 14 Solfiti

20 - In assenza di prodotto fresco, questi ingredienti
potrebbero essere congelati o surgelati