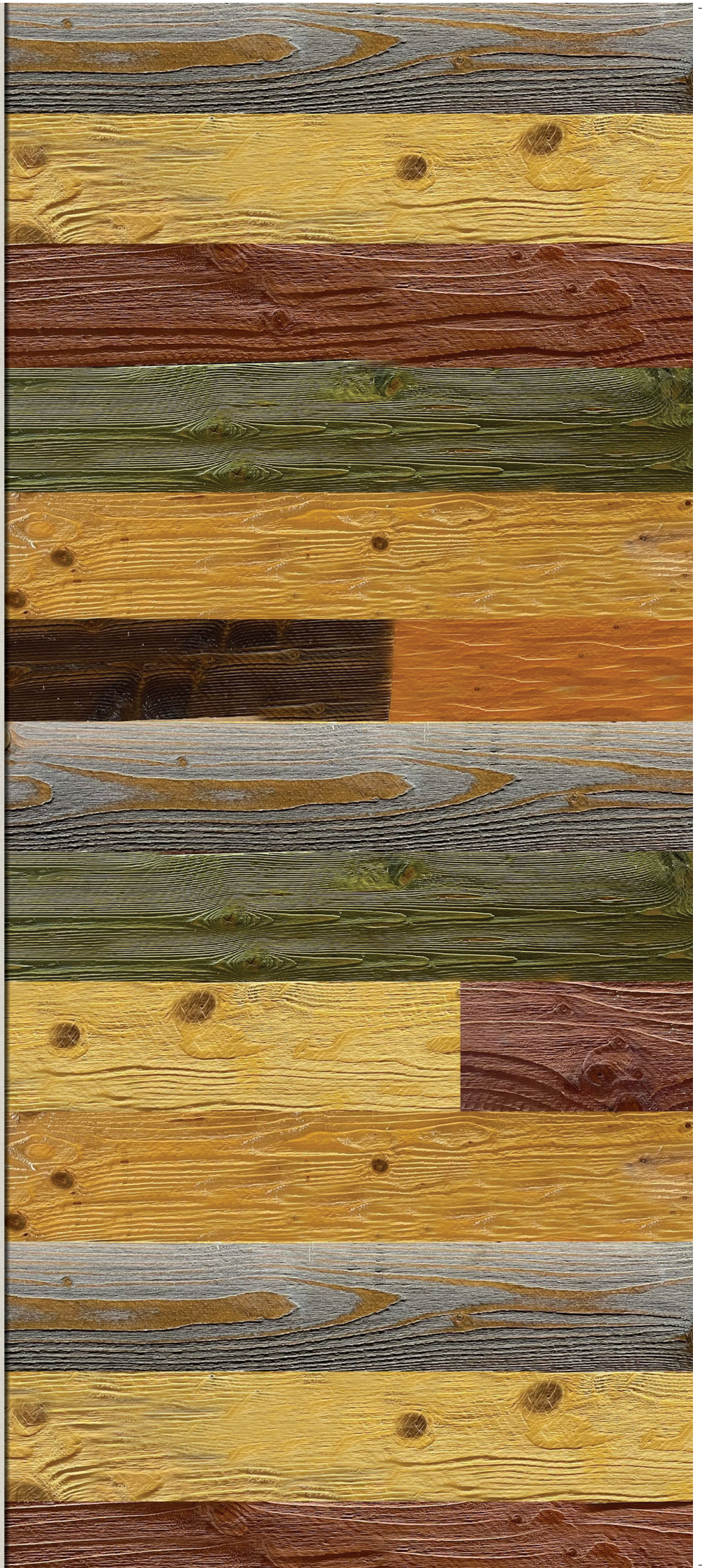




COLLE DELL' ACERO  
ELIO IACHELLI DAL 1948







Ciao,

sono Juri Iacchelli e voglio presentarti l'**Agriturismo Colle dell'Acero**.

Siamo la quarta generazione della famiglia Iacchelli che porta avanti il nostro agriturismo.

Fin dal 1948, anno in cui nonno Elio, insieme a suo fratello, fondò la **Società Agricola Iacchelli...** della quale vogliamo proseguire la storia.

I nostri clienti adorano la nostra cucina tradizionale legata alle ricette di nonna Gina.

Sono piatti della cucina marchigiana conservati ancora oggi grazie al suo vecchio quaderno.

Che custodiamo gelosamente!

Le materie prime che utilizziamo sono sempre fresche e genuine, fanno parte del territorio dei Castelli Romani. Molti dei nostri ingredienti provengono direttamente dai nostri terreni e dalle nostre coltivazioni di famiglia. Potrai vederlo tu stesso passeggiando in giardino.

Quello che non riusciamo a produrre direttamente proviene dalle piccole aziende locali con le quali condividiamo questa sensibilità verso il territorio ed il km 0.

Colle dell'Acero è il paese dei balocchi dei bambini, è un'oasi di pace per i genitori!

Qui i bambini possono correre e giocare spensierati nella nostra ampia area verde dotata di parco giochi, fattoria didattica piena di animali e tante attività di animazione.

Gli adulti possono vivere in pace un pranzo o una cena nel nostro ristorante.

Possono godersi l'Area Pic-Nic senza doversi preoccupare dei propri figli che scorrazzano liberi e felici nel nostro Bioparco!

E se ti facciamo venire l'acquolina con i nostri piatti, potrai trovare gli stessi prodotti genuini anche nel mercatino della nostra fattoria e portarli a casa tua.

Ma non basta, guardati intorno: goditi la nostra campagna con la Pineta, respira i profumi della natura incontaminata del parco.

E sii felice nel vedere i tuoi figli che giocano impazziti di gioia! Hai l'imbarazzo della scelta.

## Benvenuto a Colle dell'Acero

*Juri Iacchelli*

**NB: nelle prossime pagine troverai i piatti della nostra tradizione.**

Per aiutarti nella scelta abbiamo usato dei segni grafici. Gli ingredienti con asterisco \* possono essere congelati o surgelati all'origine. Gli ingredienti con doppio asterisco \*\* corrispondono a ingredienti sottoposti a processo di abbattimento.

I prezzi sono IVA inclusa ed espressi in euro. Il nostro locale applica un importo per coperto e servizio pari a 2 Euro.

Gli allergeni sono indicati con le icone a fianco al nome e sono elencati nelle tabelle in fondo al menù.



# ANTIPASTI



Che ne pensi di iniziare a mangiare con un goloso antipasto?

Puoi scegliere tra i fritti della tradizione romana, i salumi marchigiani e laziali, oppure un misto di tutto. E non dimenticare le nostre Specialità!

Ricordati che chi ben comincia è a metà dell'opera, quindi lasciati viziare!

## ANTIPASTO COLLE DELL'ACERO

**Il Colle dell'Acero** è l'antipasto Re del nostro Agriturismo! Abbiamo

**8 portate calde e fredde** dei migliori prodotti di stagione.

Fritti, bruschette e salumi di alto gusto. In base alla stagionalità cambiamo le portate. Infatti vogliamo farti assaporare tutta la freschezza delle nostre materie prime! Fatti sotto! - 16

1 2 3



## BRUSCHETTE FANTASIA

Misto di bruschette miste con verdure e salse che seguono la stagionalità dei prodotti. - 7

3

## BASSIANO E BUFALA

La freschezza della Mozzarella di Bufala Campana Dop con il gusto intenso e deciso del Prosciutto Crudo di Bassiano. Se lo accompagni con una focaccia del nostro forno a legna calda e croccante è la morte sua! Buon appetito! - 12

2



## TAGLIERE FORMAGGI

Ti offriamo il meglio dei **formaggi laziali freschi e stagionati**: caciotte, ricotta e stagionati. - 12

2



## TAGLIERE AFFETTATI

Tra i nostri affettati è sempre presente il prosciutto di Bassiano c'è sempre, gli altri sono salumi del Lazio o Marchigiani che cambiano di volta in volta in base alla disponibilità dei nostri produttori. - 12



## VUOI UN ANTIPASTO INSIEME ALLA PIZZA?

### OLIVE ASCOLANE

Le olive all'ascolana che seguono la ricetta tradizionale a base della tipica "oliva ascolana tenera", con tre tipi di carni differenti, erbe e aromi. - 8

1 3



### CARTOCCIO DI FRITTI

Le nostre verdure fresche di stagione con panatura leggera e croccante. - 9

1 3



### SUPPLÌ

I supplì tradizionali secondo la ricetta di Nonna Gina. Li facciamo espressi tutti i giorni. Un'esplosione di gusto a ogni morso! - 2

2 3





## PRIMI



Ecco il frutto dell'incontro della tradizione laziale e marchigiana. Della nostra terra con la nostra famiglia di origine. La nostra pasta artigianale dei pastifici locali condita con i prodotti tipici del territorio laziale e piatti della vera tradizione marchigiana, golosi e genuini grazie al vecchio quaderno di ricette di nonna Gina, che ha custodito i suoi piatti come un tesoro.

Oggi li presentiamo a te!

**N.B. Non dimenticare di chiedere al cameriere quali sono i piatti del giorno!**

## GENZANESELLE



Tipica pasta artigianale di Genzano, dal cuore dei Castelli Romani. Il tipo di pasta è una via di mezzo tra una fettuccina e un tonnarello. Lo condiamo con il nostro speciale **ragù tradizionale cotto a fuoco lento**, che viene direttamente **dal vecchio quaderno di ricette di nonna Gina**.

La carne si scioglie in bocca e in un attimo ti sentirai avvolto dal calore della cucina di famiglia. Sbrigati a ordinarle! - 13

1 3 4

## RAVIOLI COLLE DELL'ACERO

Il gusto unico della pasta artigianale con la crema di zucca, taleggio e salsiccia si Ariccia - 14

1 2

## TAGLIOLINI CARCIOFI E GUANCIALE

Tagliolini artigianali di pasta fresca amalgamati con carciofi e guanciales croccante. - 13

1 3

## GNOCCHI AL SUGO DI LEPRE

I nostri gnocchi artigianali preparati con farina e patate e conditi con pomodoro e ragù di lepore - 13

4 10

## FETTUCCINE PORCINI

Le nostre fettuccine fatte artigianalmente con funghi porcini. Le prepariamo da 74 anni! E' uno dei piatti tipici dei Castelli Romani. Resistergli sarà difficile! -14

1 3 

## VINCISGRASSI



Uno dei piatti principe della cucina tradizionale marchigiana: **lasagna in bianco con 7 strati di pasta e 7 tipologie di carni differenti**. - 14

1 2 3



# SECONDI

Iniziamo con i secondi. Hai due scelte:  
potrai scegliere la strada della **BRACE** e gustare il sapore delle nostre carni.  
Oppure entrare nella storia della nostra famiglia e fare un viaggio nelle **ricette antiche**  
del quaderno di nonna Gina.

## DALLA NOSTRA GRIGLIA

Qui trovi la nostra griglia. Puoi gustare il sapore tenero e genuino delle nostre carni cotte alla brace. Puoi accompagnarle con i contorni di stagione e gli odori del nostro territorio. La griglia è rovente, la carne è fresca, il fuoco arde... Datti da fare, scegli subito!

### GRIGLIATA COLLE DELL'ACERO



Il trionfo della nostra grigliata mista. Ti portiamo una **padella ricca di pollo campese, salsiccia fresca di Ariccìa, spuntature delle macellerie locali e coniglio porchettato.**

Puoi provare tante carni cotte a puntino dal nostro maestro di griglia e gustare i sapori intensi delle carni cotte al forno.  
- 16



### TAGLIATA

Tutta la tenerezza e la succosità della Scottona nazionale servita a tagliata. - 20



**Provala con** i funghi porcini + 4  
o con rucola e pachino + 3  
o con aceto balsamico + 1



### COSTE DI MAIALE IN SALSA BARBEQUE

Le nostre speciali coste di maiale, condite dalla nostra salsa barbeque fatta in casa. - 13



### BISTECCA

Il classico sapore gustoso ed intenso, e la tenerezza della manza giovane, tra i 15 e i 22 mesi di vita, servita a bistecca, il taglio che più esalta le caratteristiche organolettiche della Scottona nazionale!

Si presta ad una cottura breve, proprio per esaltarne al massimo la sua morbidezza.

Si scioglie in bocca! - 22



**Provala con** i funghi porcini + 4  
o con rucola e pachino + 3  
o con aceto balsamico + 1



### SALSICCE

Il gusto e il profumo delle tipiche Salsicce di Ariccìa speziate e cotte sulla nostra brace. - 9



### TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di pollo Campese (allevato a terra e senza OGM) con olio e rosmarino. - 13



**Provala con** i funghi porcini + 4  
o con rucola e pachino + 3  
o con aceto balsamico + 1





## SECONDI



## DAL QUADERNO DI NONNA GINA

Metti un occhio nel famoso quaderno di ricette antiche della nonna e assapora i piatti della nostra tradizione di famiglia. Quando nonna Gina li preparava giravo sempre intorno ai fornelli, ascoltavo i suoi consigli e rubavo una polpetta qui e una patata là...

Guarda i nostri piatti!

Tocca a te adesso... cosa ti metto a cuocere?

## CONIGLIO PORCHETTATO



Un'altra ricetta tipica marchigiana del vecchio quaderno della nonna.

**Lei disossava il coniglio lo farciva con una ricetta segreta.** La ricetta non te

la posso proprio rivelare ma ti posso assicurare che è la stessa di tanti anni fa! Infine il coniglio lo speziamo con gli stessi odori della porchetta. Il risultato è l'incontro di due carni dall'assoluto gusto! - 13



## FARAONA AL GINEPRO

**Antica ricetta di Nonna Gina.**

La Faraona cotta al forno con salsa al ginepro è una delle ricette più antiche della cucina tradizionale marchigiana che nonna Gina ci ha insegnato e che ha annotato tra i suoi piatti più golosi. La nostra salsa dalle bacche fresche di ginepro è una nostra ricetta segreta!

Vuoi un consiglio?

Se vuoi un piatto che profuma di tradizione e di aromi speciali hai trovato il piatto giusto per te! - 13



## ABBACCHIO

Tenero abbacchio dagli allevamenti italiani cucinato al forno e condito con le nostre spezie. - 14



## BRASATO

Il nostro manzo nazionale al sugo cotto a fuoco lento per molte ore.

Il risultato è una carne morbida e sugosa dalla tenerezza unica. - 16



## POLLO CACCIATORA

Il grande classico della cucina castellana! Il pollo alla cacciatora aromatizzato con le nostre erbe di campagna e sfumato col vino dei nostri vigneti! - 13



## SPEZZATINO DI CINGHIALE

Gustoso Spezzatino di Cinghiale con passata di pomodoro italiano, bacche di ginepro e profumi di bosco - 15

4 10



# CONTORNI



CICORIA - 4,5



PATATE AL FORNO - 4,5



VERDURA DEL GIORNO - 4,5



PATATE FRITTE - 4,5



INSALATA - 4,5



# PANUOZZI



I nostri panuozzi condividono con la pizza lo stesso impasto e lo stesso rispetto dei tempi per la maturazione naturale della pasta. Dopo 36 ore la pasta è pronta e leggera. Il nostro mastro pizzaiolo lavora con cura per dare vita alla forma tradizionale del Panuozzo. E lo condisce con i prodotti freschi e genuini della nostra terra.

Ti lascio ai nostri Panuozzi, fai la tua scelta con Attenzione!

## CICORIA E SALSICCIA



Il nostro panuozzo caldo e croccante dall'impasto leggero e ripieno di Fior di Latte, cicoria ripassata dei nostri campi e salsiccia di Ariccia. - 10

2 3

## COLLE DELL'ACERO

Mozzarella, carciofi e guanciale. - 11

2 3

## MORTAZZA

Mortadella, stracciatina di Bufala e pesto di pistacchi. - 10

1 2 3 5

## FIOR DI BASSIANO

Mozzarella e prosciutto di Bassiano. - 10

2 3

## ROCK BEEF

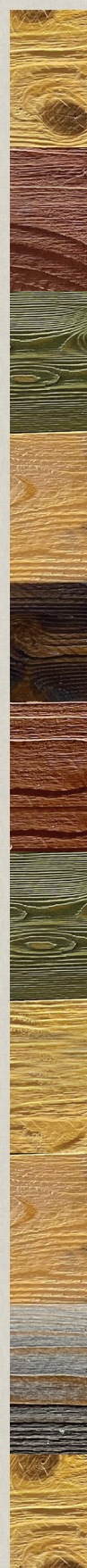
Mozzarella, sfilacci di manzo, crema di rucola, aceto balsamico, scaglie di grana e rughetta. - 13

2 3

## UMAMI

mozzarella, crema di rucola, scaglie di Grana, prosciutto di Bassiano, datterini(\*s), aceto balsamico. - 11

2 3





# LE PIZZE



“Lì-è-vita”! Al nostro pizzaiolo piace dirla anche così la parola “**Lievita**”. Perché gli piace sottolineare la naturalezza del processo di maturazione della pasta! Infatti, per una pizza buona e digeribile, l’impasto è una componente importante! Noi ci sforziamo in questo, **lasciamo che il nostro impasto sia libero di maturare in naturalezza** nei nostri ambienti senza utilizzare frigorifero, preimpasti o dosi elevate di lievito.

## LE SPECIALITÀ DEL TERRITORIO

### COLLE DELL’ACERO



Il nostro **impasto a lievitazione naturale di 36 ore** da vita a una pizza condita da fresco Fior di Latte, carciofi e guanciale - 11,5

23

### PUNTARELLE E ALICI

Puntarelle, burrata e alici. - 11

29

### CICORIA E SALSICCIA

Mozzarella, cicoria ripassata e salsiccia. - 11

23

### RADICI

mozzarella, crema di broccoli siciliani, salsiccia di fegato e scaglie di pecorino.

- 11

2

### AGRITURISTICA



Se vuoi gustare la dolcezza del Fior di Latte accompagnato dalle verdure fresche di stagione del nostro orto questa è la pizza che ti farà innamorare! - 11,5

23



## LE PIZZE NOSTRANE

Se hai voglia di una **pizza creativa e ricca**, con ingredienti e abbinamenti abbondanti e di fantasia stai guardando le pizze giuste! Lasciati prendere per la gola e assapora la squisitezza dei nostri salumi, le nostre carni, le nostre salse fatte in casa!  
Che aspetti ?

Ordina subito la tua preferita!

**FOCOSA**



Attenzione! Se vuoi accendere il fuoco dentro di te questa è la tua pizza: Fior di Latte, ventricina, salsiccia e peperoncino Cayenna. - 10,5  
2 3

### ROCK BEEF

Mozzarella, sfilacci di manzo, crema di rucola, aceto balsamico, scaglie di grana e rughetta. - 13  
2 3

### MORTAZZA

Mortadella, stracciata di Bufala, pesto di pistacchi. - 10,5  
2 3 5

### NOSTRANA

Crema di melanzane, rucola, salsiccia, stracciata di bufala e tartufo. - 11,5  
2

### UMAMI

Mozzarella, crema di rucola, scaglie di Grana, prosciutto di Bassiano, datterini(\*s), aceto balsamico. 11,5  
2 3

## LE PIZZE TRADIZIONALI

### FOCACCIA - 4

3

### MARGHERITA - 7,5

2 3 

### CAPRICCIOSA - 12

2 3

### BOSCAIOLA - 10

2 3

### NAPOLI - 8

2 3 9

### FIOR DI BASSIANO - 10

2 3

### DIAVOLA - 10

2 3



# MENU BIMBI



Pasta al pomodoro - 5

3

Bocconcini di pollo e patatine fritte\* - 6

3

Pasta in bianco - 5

3

Polpette al pomodoro e patatine fritte\* - 6

1 2 3

Pastina bimbo - 5

3

Hamburger baby e patatine fritte\* - 7



\* per i celiaci le patatine fritte vengono sostituite con quelle al forno





# SOFT DRINK



- Acqua Egeria frizzante 1lt - 2
- Acqua Egeria naturale 1lt - 2
- Cola Bio "La Galvanina" - 3,5
- Aranciata Bio "La Galvanina" - 3,5
- Chinotto Bio "La Galvanina" - 3,5
- Cedrata Bio "La Galvanina" - 3,5
- Gassosa Bio "La Galvanina" - 3,5
- Tonica Bio "La Galvanina" - 3,5

## Legenda Allergeni



Vegetariano



Gluten Free



1 Uova



2 Latticini



3 Glutine



4 Sedano



5 Frutta in Guscio



6 Vegan



7 Senape



8 Bio



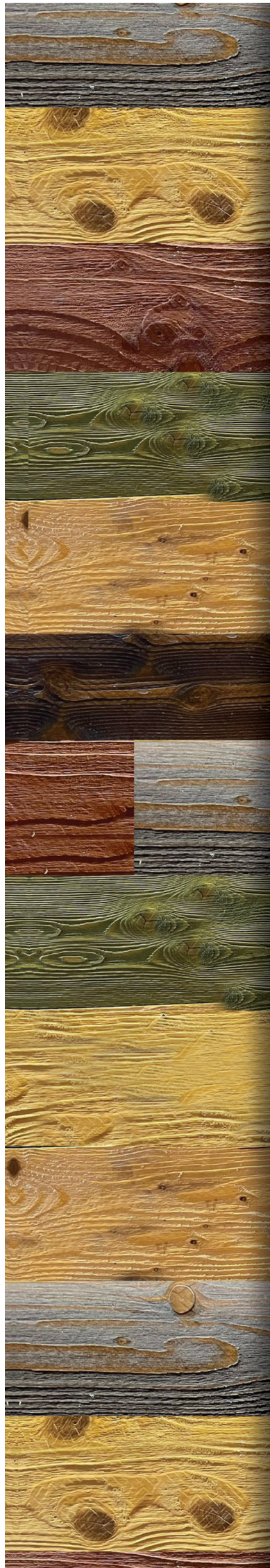
9 Pesce



10 Il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato

**(\*S)** (\*S) Secondo Stagionalità





COLLE DELL' ACERO  
ELIO IACCHELLI DAL 1948

**Email:** [info.iacchelli@colledellacero.it](mailto:info.iacchelli@colledellacero.it)

**Web:** [www.colledellacero.it](http://www.colledellacero.it) - **Tel.** 06 96 33 256

**Riposo settimanale:** Lunedì