

PIZZA

MARGHERITA - 8
mozzarella, pomodoro 7 1

MARINARA - 7
pomodoro, origano 7 1

NAPOLI - 8.50
mozzarella, pomodoro, alici, aglio 7 1 4

CAPRICCIOSA - 13
mozzarella, pomodoro, prosciutto, lonza, champignon, olive, uovo 7 1

COLLE DELL’ACERO - 14
mozzarella, zucchine, guanciale, crema di tartufo 7 1

AGRITURISTICA - 12
mozzarella, cicoria, radicchio, peperoni, cipolla 7 1

CICORIA E SALSICCIA - 12
mozzarella, cicoria ripassata, salsiccia di Ariccia 7 1

PORCINI - 13
mozzarella, funghi porcini e olio alla mentuccia 7 1

BOSCAIOLA - 13
mozzarella, funghi champigno e salsiccia 7 1

FIOR DI BASSIANO - 10
mozzarella, prosciutto di bassiano 7 1

DIAVOLA - 11
mozzarella, pomodoro, ventricina, peperoncino Cayenne 7 1

WURSTEL - 10
mozzarella, pomodoro, wusterl artigianale, patatine 7 1

FOCACCIA - 5 .
1

GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

2

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

4

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

6

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, anacardi e gisticchi

8

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

12

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

14



as) possono essere stati sottoposti a processi di abbattimento, surgelazione o congelamento all’origine o in fase di preparazione

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI - 18

Selezione di salumi e formaggi del Lazio o marchigiani. Prosciutto di Bassiano e Formaggio di pecora immancabili come base di questo piatto. **7**

PANZANELLA DI LEGUMI - 10

Insalata di legumi misti, zucchine e pomodori servita con vele di pane. **1 9 10**

TRIPPA ALLA ROMANA - 12

Un classico della cucina Romana accompagnata con menta e pecorino, come la tradizione impone. **7**

ROAST BEFF AI FUNGHI PORCINI - 12

Girello di manzo, funghi porcini trifolati e maionese ai porcini. **1 3**

CARTOCCIO DI FRITTI PASTELLATI - 10

Le nostre verdure fresche di stagione pastellate. **1 3 as**

SUPPLI FATTO IN CASA - 2

Supplì tradizionale al pomodoro. **2 3 as**

BRUSCHETTA AL POMODORO - 3 3

BRUSCHETTA BIANCA - 2.5

Olio e sale. **3**

PRIMI

RIGATONI “AGRICOLI” AL RAGU’ - 13

Pastificio Agricolo Mancini con il nostro speciale ragù tradizionale cotto a fuoco lento **1 3 4 as**

VINCISGRASSI - 14

Il piatto principe della nostra tradizione familiare marchigiana: lasagna in bianco con 5 tagli di carni differenti. **1 2 3 as**

FETTUCCHINE AI PORCINI - 14

Le nostre fettuccine fatte artigianalmente con funghi porcini. Le prepariamo da più di 70 anni. **1 3 as**

RAVIOLI DI PECORINO E MENTUCCIA - 14

Ripieno di pecorino del Pastificio Secondi olio, mentuccia, pecorino e melanzane fritte. **1 2 3**

FARROTTO CON ZUCCHINE NOCCIOLE E ZAFFERANO - 13

Farro risottato con crema di zucchine, nocciole, pecorino e zafferano. **7 8**

ASSAGGI CENTRO TAVOLA

Scegli senza dover rinunciare, prova più di un nostro primo e condividilo centrotavola con l’aiuto dei nostri ragazzi

SECONDI

MEZZO POLLO ALLA GRIGLIA CON CHUTNEY DI PEPERONI - 28 (per 2 persone)

Pollo da filiera agricola allevato a terra, solo con cereali, senza uso di antibiotici, con chutney di peperoni.

TAGLIATA DI MANZO - 22

Il classico sapore gustoso ed intenso e la tenerezza della Scottona

ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO- 20

Tenero abbacchio dagli allevamenti italiani grigliato.

MEDAGLIONE AGRICOLO - 15

Hamburger di legumi e verdure del nostro orto, accompagnato con fonduta di pecorino, patate sfragnate e cicoria. **7 8**

BRASATO TRADIZIONALE - 22

Fondente di manzo brasato al vino merlot Casale Certosa

SPUNTATURE DI MAIALE - 18

Ribs di maiale con rub della casa.

IL TUO MISTO CENTRO TAVOLA

Crea il tuo secondo perfetto centrotavola con l’aiuto dei nostri ragazzi

CONTORNI

PATATE SFRAGNATE - 6

INSALATINA DI STAGIONE - 6

CICORIA RIPASSATA - 6

SCAROLA RIPASSATA uvetta e pinoli - 7 8



PASTA IN BIANCO - 6 3

PASTA AL POMODORO - 6 3

BOCCONCINI DI POLLO E PATATE SFRAGNATE - 8 3 as

POLPETTE AL SUGO E PATATE SFRAGNATE - 8 1 2 3 as