

MENU

CHIOTTONERIE

TAGLIERE DEL NORCINO X2 (salumi, formaggi e verdure)	€ 25
7,9,12	
POLPETTA FRITTA DI MAIALE E RIGAJE AR SUGO	€ 13
1,3,7,12	
FETTINA PANATA, SAN MARZANO E SCAMORZA	€ 13
1,3,7,9	
FRITTELLA DI PATATE, FONTINA FUSA, CARCIOFI TRIFOLATI	€ 11
1,3,7	

QUINTO QUARTO

COTICHE E FAJOLI	€ 12
7,9	
CROSTINO CON FEGATO ALLA ROMANA	€ 11
1	
TRIPPA AR SUGO, MENTUCCIA E PECORINO	€ 12
7,9,12	
TRE ASSAGGI DI QUINTO QUARTO	€ 15
1,7,9,12	

PIATTO GRANDE

GRICIA DI MAIALE	€ 15
(guanciale, ciauscolo, coppa, salsiccia di fegato)	
1,7,12	
GNOCCO ALLA ROMANA, BROCCOLETTO RIPASSATO, PROSCIUTTO CRUDO DOLCE E BESCIAMELLA	€ 14
1,3,7,12	
RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI, SALSICCIA E PECORINO	€ 15
1,3,7,12	
PASTA CECI E CACIOCAVALLO	€ 14
1,7,9,12	
GNOCCO DI PATATE ALL'AMATRICIANA	€ 14
1,3,7,12	

SECONDI

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

€ 17

12

ARROSTO DI MAIALE, CREMA DI PATATE, CAROTE E

€ 17

SEDANO

7,9,12

INVOLTINO DI VITELLA CON PROSCIUTTO, CACIOTTA

€ 16

E CAVOLO NERO

1,7,12

INVOLTINO DI VERZA CON RISO, FUNGHI E PREZZEMOLO

€ 14

VERDE DI CAMPAGNA

VERDURE SPONTANEE DEL GIORNO RIPASSATE A FOCO VIVO

(Visibili sulla nostra lavagna)

da € 6-9

DAL BARBACOA

Cottura ancestrale che affonda le radici nella tradizione contadina. Carni locali vengono cotte lentamente in un forno scavato sotto terra, per ore, avvolte dal calore e dai profumi della legna di ulivo. Il risultato? Una carne morbida, succosa, con un leggero sentore affumicato che sa di fuoco, terra e pazienza. (secondo disponibilità e secondo le previsioni meteo) € 20

COME CE GIRA OGGI

Piatti fuori menù preparati con le materie prime che ci offre il nostro territorio ed in base a quanta voglia c'abbiamo de lavora'. (In lavagna)

DOLCI € 6

TORTA DI MELE, CREMA E CANNELLA

CROSTATA CON RICOTTA E MARMELLATA

PANNACOTTA

SBRICOLONA

BRUSCHETTA BURRO E ZUCCHERO, MASCARPONE E CAFFE'

DALLA CANTINA

BIANCHI

- Bianco Frizzante IGT Terre d'Abruzzo – Az.Agr. Podere della Torre – BIO (Regione Abruzzo – uvaggio Glera). Frizzantino, agrumi, fresco. € 30
- Chardonnay – Cantina Casata Mergè (Regione Lazio – uvaggio chardonnay monovitiĝno)
Frutta ĝialla, equilibrato, pulito. € 25
- Delfino della Marchesa IGT Venezia Giulia – Az.Agr. San Giovanni al Natisone (Regione Friuli-Venezia Giulia – uvaggio friulano prevalente). Agrumato, fresco, scorrevole. € 23
- Eureka IGT Terre Siciliane – Az.Agr. Marabino – BIO (Regione Sicilia – uvaggio Moscato bianco). Erbaceo, sapido, aromatico. € 28
- Falanghina 'Beatrice' – Cantina Casata Mergè (Regione Lazio – uvaggio Falanghina monovitiĝno). Agrumato, fresco, leggero. € 25
- Falanghina 'Bru Emm' IGT Campania - Az.Agr. Picariello (Regione Campania – uvaggio Falanghina monovitiĝno). Minerale, sapido, strutturato. € 27
- Giro di Boa Malvasia Bianca IGT Salento – Az.Agr. Tenuta Macchiarola (Regione Puglia – uvaggio Malvasia Bianca monovitiĝno). Aromatico, morbido, mediterraneo. € 29
- Pecorino IGT Terre d'Abruzzo – Cantina Podere della Torre – BIO (Regione Abruzzo – uvaggio Pecorino monovitiĝno). Frutta bianca, delicato, secco. € 26
- Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia - Az.Agr. Ferlat (Regione Friuli Venezia Giulia– uvaggio Ribolla Gialla monovitiĝno). Agrumi, sapido, scorrevole. € 30
- Roma Malvasia Puntinata – Cantina Torre in Pietra (Regione Lazio – uvaggio Malvasia Puntinata monovitiĝno). Aromatico, fresco, territoriale. € 23
- Roma DOC – Cantina Casata Mergè (Regione Lazio – uvaggio Malvasia Puntinata prevalente). Floreale, fruttato, morbido. € 32
- Turresti - Az.Agr. Sassopra (Regione Umbria – uvaggio Trebbiano Spoletino prevalente). Erbaceo, minerale, scorrevole. € 30

Sauvignon 'Sesto 21' IGP Lazio – Cantina Torre in Pietra (Regione Lazio – uvaaggio Sauvignon blanc monovitiġno). Erbe aromatiche, fresco, intenso. € 30

Sauvignon del Molise Lame del Sorbo DOC – Az.Aġr. VI.NI.CA Ripalimosani – BIO (Regione Molise – uvaaggio Sauvignon blanc monovitiġno). Erbaceo, esotico, fresco. € 26

Vermentino IGT Toscana - Az.Aġr. San Ferdinando (Regione Toscana – uvaaggio Vermentino monovitiġno). Agrumato, sapido, fresco. € 28

ROSSI

Altare Dogliani – Cantina Az.Aġr. Altare (Regione Piemonte – uvaaggio Dolcetto monovitiġno). Frutta scura, armonico, elegante. € 28

Cesanese Oncia Rossa - IGP Lazio – Cantina Az.Aġr. Carlo Noro (Regione Lazio – uvaaggio Cesanese monovitiġno). Frutta rossa, rustico, territoriale. € 32

Come IGT 2024 Veneto – Cantina Az.Aġr. Tenuta l'Armonia (Regione Veneto – uvaaggio Merlot prevalente + Cabernet Sauvignon). Caldo, fruttato, avvolgente. € 27

Flavino sangiovese IGT Toscana – cantina Az.Aġr. La Palazzetta – BIO (Regione Toscana – uvaaggio Sangiovese monovitiġno). Ciliegia, secco, gastronomico. € 23

Roma DOC – Cantina Casata Mergè (Regione Lazio – uvaaggio Montepulciano/Sangiovese blend). Frutta matura, strutturato, avvolgente. € 32

Syrah IGT Umbria - Az.Aġr. Andrea Pilar (Regione Umbria – uvaaggio Syrah monovitiġno). Speziato, fruttato, morbido. € 26

Terre Argillose IGT Terre Siciliane – Cantina Az.Aġr. Marabino – BIO (Regione Sicilia – uvaaggio Nero d'Avola monovitiġno). Frutta matura, spezie, avvolgente. € 34

Tintilia del Molise Lame del Sorbo DOC – Az.Aġr. VI.NI.CA Ripalimosani – BIO (Regione Molise – uvaaggio Tintilia monovitiġno). Frutta scura, elegante, strutturato. € 29

Umberta – Az.Aġr. Iuli (Regione Piemonte – uvaaggio Barbera monovitiġno) Frutta rossa, fresco, beverino. € 30

Valpolicella Classico Baimara DOC – Az.Aġr. Corte Marconi (Regione Veneto – uvaaggio Corvina/Corvinone prevalenti + Rondinella). Floreale, fresco, elegante. € 32

ROSATI

- Il Rosa DOC Coste della Sesia - Az.Agr. Castello di Castellengo (Regione Piemonte - uvaggio Nebbiolo prevalente + Vespolina). Frutta rossa, fresco, strutturato. € 23
- Mezza Luna Rosato Frizzante IGT Lazio - Cantina Torre in Pietra (Regione Lazio - uvaggio Sangiovese + Montepulciano). Vivace, leggero, frizzante. € 26
- Pinot Grigio Rosa IGT Venezia Giulia - Az.Agr. Ferlat (Regione Friuli Venezia Giulia - uvaggio Pinot Grigio vinificato in rosa). Fruttato, delicato, elegante. € 28
- Ramoso - Az.Agr. Sassopra (Regione Umbria - uvaggio ciliegiolo prevalente). Floreale, secco, fresco. € 29
- Rosanera IGT Terre Siciliane - Az.Agr. Marabino - BIO (Regione Sicilia - uvaggio Nero d'Avola + Moscato Nero). Frutta rossa, succoso, armonico. € 26
- Tippi IGT Puglia Primitivo Rosato - Az.Agr. Tenuta Macchiarola - BIO (Regione Puglia - uvaggio Primitivo monovitigno). Frutta rossa, morbido, mediterraneo. € 31

ARANCIATI

- Fuori Stagno - Az.Agr. Podere della Torre (Regione Abruzzo - uvaggio Trebbiano macerato). Strutturato, sapido, intenso. € 30
- Trebbiano Altre Terre IGT Terre degli Osci - Az.Agr. VI.NI.CA Ripalimosani - BIO (Regione Molise - uvaggio Trebbiano monovitigno). Floreale, sapido, secco. € 32

BOLLICINE

- Cascinaronchi Spergola Spumante IGP Emilia - Az.Agr. Quarticello (Regione Emilia Romagna - uvaggio Spergola monovitigno). Fresco, sapido, rustico. € 34
- Cuvee' extra dry borgo Molino (Regione Veneto - uvaggio glera) Fruttato, fresco, perlage fine. € 30
- La Rosèda Spumante Lambrusco Emilia IGP - Az.Agr. Quarticello - BIO (Regione Emilia-Romagna - uvaggio Lambrusco salamino prevalente). Fruttato, bollicina fine, secco. € 37
- Open Spumante - Az.Agr. SoloUva (Regione Lombardia - uvaggio Chardonnay+Pinot Nero). Secco, diretto, artigianale. € 42
- Valdobbiante Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Dry (Regione Veneto - uvaggio Glera prevalente). Fruttato, floreale, morbido. € 24

SFUSO DELLA CASA (Bianco – Rosso)

Calice € 5

Mezzo litro € 8

Bottiglia 0,75 € 12

BEVANDE E DIGESTIVI

Acqua € 2

Analcolica (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite) € 3,50

Caffe'/deca € 2

Caffe' corretto € 2,50

Cappuccino € 2,50

Birra in bottiglia (33cl) € 4

Prosecco (calice) € 6

Spritz (Aperol/Campari) – Gin Tonic € 6

Amaro € 4

(Capo, Fernet Branca, Fernet Branca menta, Montenegro, Petrus, Ramazzotti, Lucano, Cynar, Unicum, L'Abruzzese, Borghetti, Nerone, Viparo)

Grappa bianca/barricata – Sambuca – Limoncello – Genziana - Nocino (nostra produzione) € 4

Vinsanto del Chianti 'La Treggiaia' – Cantina del Valdarno Superiore DOC (Regione Toscana – uvaaggio Trebbiano toscano + Malvasia bianca) € 6

Passito 'La Nuvola di Piè' IGT Terre degli Osci – Cantina Az.Agr. VI.NI.CA Ripalimosani – BIO (Regione Molise – uvaaggio Moscato prevalente) € 7