

La sera della vigilia

antipasti

Bufala spaccata, puntarelle alla romana, pomodori sott’olio quindici euro

Tagliere di soli formaggi del territorio, confetture, pangiallo diciotto euro

Ricotta infornata, giardiniera fatta in loco (pinciano) sedici euro

Degustazione di caprini Az. Ciambella, confetture, panpepato diciotto euro

Suppli zucca, provola affumicata, mentuccia tre euro

Fritto vegetale, crocchette di ricotta tredici euro

Stracchino stagionato in panatura, puntarelle condite, melograno quindici euro

Fiocco della Tuscia alla piastra, crema di zucca, verdure in agrodolce sedici euro

primi

Spaghettone Lagano al cacio e pepi tredici euro

Linguine con alici fresche, datterino giallo, ciliegino, finocchietto sedici euro

Tagliolino fresco con carciofi, menta, pecorino sedici euro

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia sedici euro

Gnocchi di semolino integrale alla romana, crema di zucca, nocciole quindici euro

secondi

Tortino di alici con scarola e capperi, crema di pane al timo venti euro

Polpette di baccalà e patate, crema di ceci bio, spinacio croccante venti euro

Cacio e ovo, fonduta di candidum, cicorietta croccante quattordici euro

Moscardini alla Luciana su crostone di pane, polenta bio venti euro

Contorni: spinaci croccanti\ cicoria\patate( a scelta) sette euro

dolci

Crema bruciata al limone sette euro

Zuppa inglese\ sfoglia con crema e melograno sette euro

Tiramisù con panpepato otto euro