

LA CUCINA

..alla fine si tratta solo di pane e salame.

Alessandro Roscioli

(i piatti possono essere ordinati senza aggiunta di carne, pesce, latticini per vegetariani e vegani)

ANTIPASTI

Passatina di Ceci di <i>Valentano</i>, lamelle di carciofo <i>violetto</i> spadellate e bottarga di Muggine di <i>Cabras</i>	10,00
Caponatina siciliana tradizionale	9,00
Insalata di Carciofi crudi e cotti con pinoli, rughetta selvatica, scaglie di parmigiano reggiano <i>Vacche Rosse</i> e olio extravergine toscano <i>Castello di Monsanto</i>	9,00
Salmone e Puntarelle salmone scozzese affumicato <i>Loch Fyne</i> e finocchietto selvatico di <i>Valentano</i> , insalata indivia di puntarelle con vinaigrette di aceto balsamico tradizionale di Modena <i>Giusti e Wasabi</i> (salmone leggermente affumicato senza conservanti, solo betacarotene)	16,00
L'uovo di San Bartolomeo Bio Uovo Bio di San Bartolomeo in camicia su tortino di patate di <i>Grotte di Castro</i> , zafferano in pistilli, fondue di parmigiano <i>Vacche Rosse</i> e punte di asparagi	12,00
Bufala e Pomodorini Tris di ovoline di mozzarella di bufala di <i>Paestum</i> con pomodorini semiseccchi e olive taggiasche	12,00
Bufala e Bottarga Tris di Ovoline di mozzarella di bufala di <i>Paestum</i> spolverate di bottarga di <i>Cabras</i> , pomodorini semiseccchi e olive taggiasche	13,00
Bufala e Alici di Cantabrico Tris di ovoline di mozzarella di bufala di <i>Paestum</i> con alici della <i>Galizia</i> , pomodorini semiseccchi e olive taggiasche	14,00
Burrata di Andria 300gr con pomodorini semiseccchi <i>De Carlo</i>	16,00
Burrata di Andria 300gr con alici della <i>Galizia</i>	18,00
Burrata di Andria 300gr con bottarga di muggine di <i>Cabras</i> grattugiata	18,00
Burrata di Andria 300gr e tartufo nero di Norcia (secondo disponibilità)	21,00

PRIMI

Pomodoro e Basilico (16/18 minuti di cottura)	10,00
Bombolotto/spaghetto artigianale <i>Verrigni</i> , pomodorino fresco datterino di Sicilia e basilico genovese	
Cacio e Pepe	12,00
Tonnarelli all'uovo fatti a mano, Pecorino romano, Pecorino di fossa e pepe tostato della Malesia	
Fettuccina al Pomodoro	13,00
Fettuccine all'uovo fatte a mano, pomodori datterini e Parmigiano Reggiano Vacche Bianche 30 mesi	
Amatriciana (16/18 minuti di cottura)	13,00
Bombolotti artigianali <i>Verrigni</i> , pomodoro <i>F.lli Longobardi</i> , guanciale del <i>Monte Conero</i> e Pecorino romano	
Carbonara (16/18 minuti di cottura)	14,00
Spaghettoni <i>Verrigni Oro</i> , uova <i>San Bartolomeo Bio</i> , guanciale del <i>Monte Conero</i> , pepe del <i>Sarawak</i> e Pecorino romano (omaggio ad <i>Alessandro Roscioli</i>)	
Carbonara Vegetariana (16/18 minuti di cottura)	13,00
Spaghettoni <i>Verrigni Oro</i> , uova <i>San Bartolomeo Bio</i> , seitan Bio affumicato, pepe del <i>Sarawak</i> , Pecorino romano (secondo disponibilità Seitan)	
Ravioli ricotta ed erbe (16/18 minuti di cottura)	16,00
Burro demi-sel di Bretagna, zafferano sardo in pistilli, salvia fresca e Parmigiano Reggiano Vacche Bianche 30 mesi (secondo disponibilità)	

LA CARNE

Polpette in umido della Tradizione al pomodoro e in bianco a bagnomaria con burro demisel di <i>Bretagna</i>	13,00
Pollo Bio Petto di pollo <i>San Bartolomeo</i> grigliato con verdure grigliate di stagione o patate al forno	18,00
Tagliata Entrecote di manzo marchigiano con patate al forno	21,00
Tartare di manzo marchigiano al coltello con tuorlo d'uovo Bio <i>San Bartolomeo</i>	18,00
Polpette Fritte panate di Pollo Bio San Bartolomeo con insalatina di campo	13,00

BIO & VEG

Seitan Bio Fumè scottato con verdure grigliate e patate al forno	13,00
--	-------

INSALATE E VERDURE

Patate al forno Timo e Rosmarino Scarola ripassata con olive di Itri De Luca e pinoli	7,00
Verdure grigliate	6,00
Cicoria ripassata Cicoria di campo dell' <i>Agro Romano</i> ripassata con pomodoro, peperoncino e aglio rosso di <i>Sulmona</i> in camicia	6,00
Broccoletti cime di rapa ripassati con peperoncino fresco e aglio rosso di <i>Sulmona</i> in camicia	6,00
Cavolo nero toscano ripassato con peperoncino fresco e aglio rosso di <i>Sulmona</i> in camicia (secondo disponib.)	6,00
Lattuga romana	5,00
Insalata mista	6,00
Misticanza amaricante di <i>Maccarese</i> Dente di leone, spinacino, rughetta, cerfoglio, caccia lepre, cresta di gallo, cordone del frate (secondo disponibilità)	8,00
Insalata di Pollo <i>San Bartolomeo</i> con crema di Parmigiano Reggiano	10,00

DOLCI

Fondue Fonduta di cioccolato 70% <i>Amadei</i> , tagliata di frutta di stagione e nostra biscotteria	8,00
Tiramisù espresso con caffè Concerto n. 3 Lelli e granella di pistacchio	8,00
Scomposta di cannolo siciliano al cucchiaino , con ricotta di bufala, scorza di arancia tarocco candita e scaglie di cioccolato 70% Domori	8,00
Cheese Cake ai Frutti di Bosco con ricotta di bufala	8,00
Tortino al cioccolato 70% Venchi e gelato alla crema e vaniglia burbon	8,00
Torta di mele con burro di Bretagna e gelato alla crema e vaniglia burbon	8,00
Creme Brulée	8,00

PASTICCERIA DA FORNO

Biscotteria Biscotti <i>Cipriani</i> , ciambelline al vino, tozzetti alle nocciole, mostaccioli (secondo disponibilità)	6,00
Cestino di Pane Roscioli	2,00
Acqua San Pellegrino, Nepi, Panna	3,00
Espresso concerto n.3 "Overture" di Leonardo Lelli (Miscela: 80% Arabica semilavato dal Brasile, 20% Robusta raccolta a mano)	3,00
Tè verde al gelsomino Bio	3,00
Tisane Bio	3,50
Coca Cola vetro 25 cl	3,00
Coca Cola light 25 cl	3,00
Fanta 25 cl	3,00
Chinotto Neri	3,00
Schwepps Tonica	3,00
Schwepps Lemon	3,00
Selezione Amari	6,00
Selezione digestivi	6,00
Limoncello	6,00
Selezione distillati	6,00

Le mezze porzioni vengono calcolate al 65% del costo del piatto completo