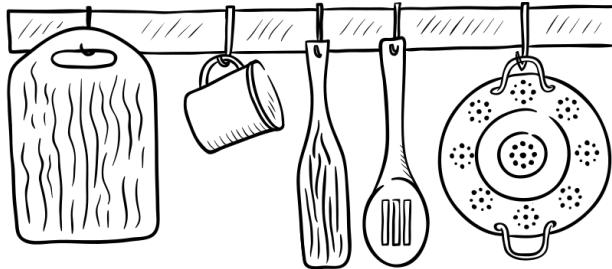


# MENU

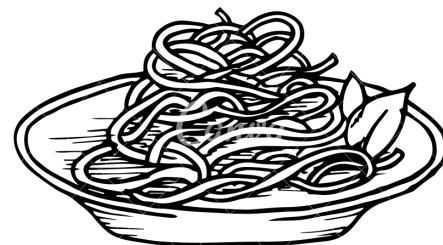
## ANTIPASTI

Tagliere de Nonno – salumi, formaggi e confetture	AFL	18€
Degustazione de Nonna – 4 antipasti di stagione	ADPL	16€ **
Porchetta di Ariccia DOP con bruschettine all'aglio	A	10€
Fritto misto vegetale	A	8€ **
Pizza fritta con stracotto di manzo	AF	9€ **
Crostoni con mozzarella, cicoria e guanciale (2 ptz)	AL	9€
Bruschettini al pomodoro e basilico (2 ptz)	A	5€
Focaccia Calda con mortadella grigliata e riduzione al balsamico	AF	8€
Trippa al sugo	F	9€ *



## PRIMI

Rigatoni alla Carbonara	ALP	12€
Gnocco Lungo Gricia al Cesanese	AFL	12€
Gnocco Lungo Amatriciana	AL	12€
Gnocco Lungo Cacio e pepe	AL	12€
Fettuccine ai funghi porcini	AFP	13€ *
Gnocco Lungo con Ragù di scottona, zucchine e pecorino	AL	13€
Cannelloni de Nonna ar sugo	AFLP	14€ **
Ravioli di agnello e timo con taleggio e zafferano	ALP	14€ *



*Gli gnocchi lunghi a coda de soreca* sono un formato di pasta fresca tipico della cucina laziale, in particolare dell'area di Valmontone e zone limitrofe, che per la sua specifica forma ricorda l'aspetto della coda di un topo (da qui il nome a coda de soreca). Del tutto simile ai bigoli umbri, o ai pici toscani, questa pasta artigianale è a base di sola acqua e farina di grano tenero, anche se talvolta si arricchisce di una piccola quantità di farina di mais per un risultato più rustico e ruvido.

## SECONDI

Polpette della Nonna al sugo	AL	14€ **
Pepite di pollo senape e miele		14€ *
Involtini di manzo panati, ripieni con zucca e speck	DF	14€ **
Sella di maiale ai porcini	AP	14€ **
Arrosticini di pecora	AF	12€ **
Abbacchio alla scottadito	F	18€ **
Tagliata di manzo al lardo di patanegra	AF	22€
COSTATA DI MANZO DEL GIORNO		5€ etto



## CONTORNI

Patate al forno	F	€4
Verdura di stagione ripassata		€5
Radicchio alla griglia		€5
Insalata mista		€5