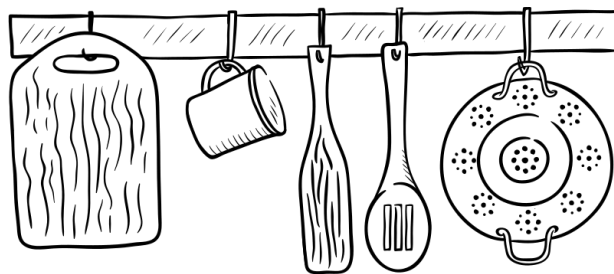


MENU



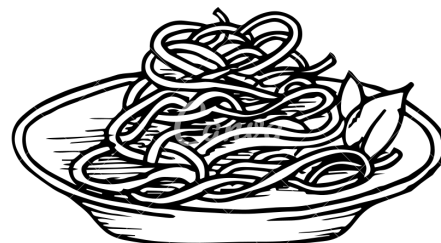
ANTIPASTI

Tagliere de Nonno – salumi, formaggi e confetture
Degustazione de Nonna – 4 antipasti di stagione
Porchetta di Ariccia DOP con bruschettine all'aglio
Fritto misto vegetale
Pizza frita con stracotto di manzo
Crostoni con mozzarella, cicoria e guanciaie (2 ptz)
Bruschettoni al pomodoro e basilico (2 ptz)
Focaccia Calda con mortadella grigliata e riduzione al balsamico
Trippa al sugo

AFL 18€
ADPL 16€ **
A 10€
A 8€ **
AF 9€ **
AL 9€
A 5€
AF 8€
F 9€ *

PRIMI

Rigatoni alla Carbonara
Gnocco Lungo Gricia al Cesanese
Gnocco Lungo Amatriciana
Gnocco Lungo Cacio e pepe
Fettuccine ai funghi porcini
Gnocco Lungo con Ragù di scottona, zucchine e pecorino
Cannelloni de Nonna ar sugo
Ravioli di agnello e timo con taleggio e zafferano



ALP 12€
AFL 12€
AL 12€
AL 12€
AFP 13€ *
AL 13€
AFLP 14€ **
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
Pepite di pollo senape e miele
Involtini di manzo panati, ripieni con zucca e speck
Sella di maiale ai porcini
Arrosticini di pecora
Abbacchio alla scottadito
Tagliata di manzo al lardo di patanegra
COSTATA DI MANZO DEL GIORNO



AL 14€ **
14€ *
DF 14€ **
AP 14€ **
AF 12€ **
F 18€ **
AF 22€
5€ etto

CONTORNI

Patate al forno
Verdura di stagione ripassata
Radicchio alla griglia
Insalata mista

F €4
€5
€5
€5