



LA CUCINA

 **Crocchette di cavolo rosso, ricotta e patate**
Su salsa di menta

9

 **Flan di carote Kmo**
Con patate di Velletri e fonduta di parmigiano e pecorino

8.5

 **Vellutata di porri e patate di Velletri**
Con veli di porro, pane croccante e paprika

9

Il pesce del mercato in brodetto
Con i ceci e l'anisetta Meletti

15

Il fritto di Alici del Tirreno
Accompagnati da chutney di mela verde

15

Baccalà Mantecato
*Su crostino tostato alle tre farine fatto in casa
E croccante di rapa rossa*


11

 **L'Arrabbiata**
Mezzo pacchero fresco, Pastificio Secondi

11

L' Amatriciana
Con pecorino romano DOP e guanciale di Amatrice
Pasta di grano Senatore Cappelli di Agricoltura eroica Res Ciociaria


12

 **Fettuccine al pesto di melanzane e mandorle**
con pomodori secchi e burrata
Pastificio Secondi

13

**Spaghettoni freschi acqua e semola con crema di rapa rossa
e sgombro fresco di Gaeta**
con pesto di spinaci e nocciole
Pastificio Secondi

14

 **Risotto alla crema di peperoni Kmo**
Con burrata di Andria e pepe nero di mulinello

15

Polpette della tradizione
Al sugo di pomodoro e basilico

10

Tartare di Fassona Piemontese
Con senape di Digione in grani e germogli freschi

14

Curry Scipioni
Pollo della tradizione bengalese con riso basmati e melanzane

14.5

Scegliamo verdure di stagione nei mercati rionali, cercando prodotti il più possibile a km 0