



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

Guazzetto di seppie del Mediterraneo
E pesce del mercato
Al profumo di Anisetta e Ceci

15

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

15

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

12

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

12

V **Fettuccine al pesto di cavolo nero**

*Con ricotta salata e mandorle tostate
Pastificio Secondi*

13.5

**Spaghettone fresco acqua e semola con crema di rapa rossa
e sgombro fresco di Gaeta**

*Con pesto di spinaci e nocciole
Pastificio Secondi*

14

V **Risotto alla zucca Km 0**

Con il tartufo nero estivo di Spello de Il Tartufo di Paolo

17

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, cavolo nero e aglio

14.5

V vegetariano **V** vegano

*Il nostro pescato arriva fresco dal banco del mercato Rio pesca a piazza dell'Unità
Scegliamo verdure di stagione nei mercati rionali, cercando prodotti il più possibile a km 0*

*Alcuni prodotti freschi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la
qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*