



## Menù Pranzo FUSTOCK

*Sapori autentici, materie prime eccellenti del Mercato Contadino Roma e Castelli Romani, spirito del territorio laziale e degli artigiani del gusto delle nostre terre.*

### Antipasti

#### Uovo Poché al Profumo di Tartufo

Delicato uovo poché aromatizzato con olio extravergine al tartufo, mandorle tostate homemade, adagiato su crema di patate del Fucino e impreziosito da pecorino stagionato

10

#### Tagliere del Parco

Una selezione di eccellenze locali: salumi artigianali e formaggi del territorio, olive taggiasche, pomodori secchi e altri prodotti stagionali

16

#### Tagliere della Terra (100% Vegano)

Un viaggio nei sapori vegetali: ortaggi di stagione, proposte artigianali vegane dalle migliori aziende Laziali

17

#### Bufala & Bassiano

Mozzarella di bufala contadina abbinata al sapore deciso del prosciutto di Bassiano

12

### Primi Piatti

#### Gnocchi alla Sorrentina

Pomodoro Marrazzo, scamorza del Parco, basilico fresco e scorza di limone per un tocco agrumato

14

#### Rigatoni alla Carbonara del Parco

Ricetta classica con uova bio di azienda agricola laziale, guancialetto croccante e pecorino

14

#### Fettuccine ai Funghi (veg)

Pasta artigianale acqua e farina, con crema di funghi home made e mix di cardoncelli, pleurotus e champignon

16

#### Ravioli Cacio & Pepe alla Salvia

Ravioli ripieni di cacio e pepe, serviti con burro di montagna profumato alla salvia fresca

16

**AUSTOCK**  
**PARCOUR ROMANO**

## Secondi Piatti

### Polpettine di Lenticchie

servite con hummus di ceci aromatizzato al timo,  
pesto di rucola e crema di pomodoro **(Veg)**

12

### Tagliata di Manzo 230g alla Piastra

con contorno di cicorietta km0

20

### Tagliata di Manzo 230g con salsa al pepe verde

con contorno di cicorietta km0

23

### Pulled Pork Vegano

Straccetti di funghi pleurotus marinati in salsa barbecue artigianale

14

### Polpetta della Nonna

Una ricetta di casa, semplice e vera, proprio come una volta

14

## Contorni

### Patate Arrosto alla Fustock

Dorate e croccanti, con erbe aromatiche e un pizzico di sale grosso

7

### Insalata Il Contadino m'ha portato

Lattuga croccante, radicchio, carote julienne, finocchi freschi e semi di zucca, lino e girasole

7

## Dolci

### Tiramisù

Con uova biologiche di galline che razzolano all'aperto

6

### Birramisù

Tiramisù home made con topping di spuma di birra Porter

7

### Panna Cotta ai Frutti di Bosco

Classico dessert al cucchiaio, guarnito con marmellata di frutti di bosco

6

### Panna Cotta al Caramello salato

Delicata e vellutata, con una colata di caramello artigianale

5

### Panna Cotta al Cioccolato

Cremosa e intensa, con salsa al cioccolato fondente

5

### Torta del giorno

6

### Vegan Cheesecake al cioccolato

Morbida mousse a base di anacardi, con muesli e crema al cioccolato

7

### Vegan Cheesecake con confettura home made ai frutti di bosco

Morbida mousse a base di anacardi, con muesli e confettura ai frutti di bosco

8

### Servizio e pane

2