



## 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, serviti con confetture, olive taggiasche, pomodori secchi e altri prodotti di stagione. Accompagnato da fragrante pane da forno agricolo.

16

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

Un viaggio nei sapori vegetali: ortaggi di stagione, hummus aromatici e proposte artigianali vegane. Accompagnato da fragrante pane da forno agricolo.

17

#### **Bufala & Bassiano**

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

12

### Primi Piatti

#### **Gnocchi alla Sorrentina**

Pomodoro San Marzano Casa 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, guanciale croccante e pecorino.

14

#### **Fettuccine ai Funghi (veg)**

Pasta artigianale acqua e farina fatta a mano, 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

## Secondi Piatti

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

Preparazione casalinga e rustica, sapori genuini.

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, con un tocco di miele km0.

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, semi di zucca, di lino e di 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 Cioccolato e Cocco con crema di anacardi**

Morbida e golosa, un incontro perfetto tra il gusto intenso del cioccolato e la freschezza del cocco.

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