



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