



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.

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 tra i sapori delle migliori proposte artigianali di 'formaggi' e 'affettati' vegani, sfizi, olive taggiasche, pomodori secchi e verdure di stagione.

17

Bufala & Bassiano

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

12

Primi Piatti

Strozzapreti alla Norma (anche Veg)

Pasta artigianale acqua e farina, pomodoro Marrazzo igp, Melanzane biologiche Km0, olio d'oliva Frantoi del Lazio, basilico fresco, ricotta stagionata di Amaseno (in vers. veg con Grattosino di anacardi)

15

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, 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

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

12

Entrecôte 230g alla piastra

23

Entrecôte 230g con salsa al pepe verde

25

Entrecôte 230g con glassa di aceto balsamico

25

servite con contorno di cicoria ripassata km0

Filetto di manzo 230g alla piastra

30

Filetto di manzo 230g con salsa al pepe verde

32

servite con contorno di cicoria ripassata km0

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 7

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

Insalata Il Contadino m'ha portato 7

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

Cicoria ripassata Km0 7

Scarola ripassata Km0 7

Dolci

Tiramisù 6

Con uova biologiche di galline che razzolano all'aperto.

Birramisù 7

Tiramisù home made con topping di spuma di birra Porter.

Panna Cotta ai Frutti di Bosco 6

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

Panna Cotta al Caramello salato 5

Delicata e vellutata, con una colata di caramello artigianale.

Panna Cotta al Cioccolato 5

Cremosa e intensa, con salsa al cioccolato fondente.

Vegan Cheesecake al cioccolato 7

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

Vegan Cheesecake con confettura home made ai frutti di bosco 8

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

Servizio e pane 2