



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

Crostone con Prosciutto

con prosciutto crudo di Bassiano e radicchio glassato al miele e mascarpone al basilico.

10

Parmigiana di Melanzane

Parmigiana con pomodoro biologico del Lazio, melanzane contadine, pesto home made e basilico.

9

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

20

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.

21

Bufala & Bassiano

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

12



Primi Piatti

Novità / Fettuccine al ragu (anche veg)

Fettuccine fresche, avvolte in un ragu lento e profumato, cotto per ore come vuole la tradizione.

15

Strozzapreti con crema di zucca al profumo di guanciale e gocce di pesto

Rigatoni avvolti in una vellutata crema di zucca aromatizzata al guanciale croccante, che dona profondità e sapidità. Completano il piatto eleganti gocce di pesto, che aggiungono freschezza e un tocco erbaceo, per un equilibrio di sapori che conquista ad ogni assaggio.

13

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

Novità / Pollo alla Birra

Pollo biologico, marinato 24 ore nella birra san digius, accompagnato da una crema di patate e broccoletti saltati all'aglio.

14

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

serviti con contorno di cicoria ripassata km0.

Filetto di manzo 230g alla piastra

30

Filetto di manzo 230g con salsa al pepe verde

32

serviti con contorno di cicoria ripassata km0.

Pulled Pork Vegano

Straccetti di funghi pleurotus marinati in salsa barbecue artigianale.

Servito con Scarola ripassata all'aglio.

14

Polpetta della Nonna

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

14

Guancia di maiale

brasata alla birra "CAPRETTI" affumicata produzione propria con polenta cremosa al pecorino e broccoletti all'aglio.

17



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

Broccoletto ripassato Km0 7

Dolci

Tiramisù 6

Ricetta classica con base savoiardo imbevuto di caffè, golosa crema al mascarpone con uova biologiche e top di cacao amaro.

Birramisú 7

Ricetta classica con base savoiardo imbevuto con la nostra birra Stout al caffè, golosa crema al mascarpone con uova biologiche e top di spuma di birra Stout.

Panna Cotta ai Frutti di Bosco 6

Panna Cotta con topping di marmellata di frutti di bosco.

Panna Cotta al Caramello salato 5

Panna Cotta con topping di caramello salato homemade.

Panna Cotta al Cioccolato 5

Panna Cotta con topping di salsa al cioccolato homemade.

Non sono una Cheesecake al cioccolato (vegan) 7

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

Non sono una Cheesecake con confettura home made ai frutti di bosco (vegan) 8

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

Torta Sacher 5

Torta di Mele della Nonna 5

Servizio e pane 2

