



Menù Special Pasqua e Pasquetta

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

Novità Pasqua / Torta pasqualina

Torta pasqualina con scarola ripassata all'agro e uova, arricchita da una fonduta di parmigiano.

10

Crostone con Mortadella e Burrata

Con mortadella, burrata Az. Agricola Nonna Pitta, granella di pistacchio e glassa di aceto balsamico.

12

Carciofo alla Romana (veg)

Km0, dal Mercato Contadino, con menta e prezzemolo.

7.5

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 (veg)

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 Pasqua / Lasagna bianca con Crema di Asparagi e Salsiccia

16

Novità Pasqua / Lasagna bianca con Crema di Asparagi e Mezzarella affumicata (veg)

16

Novità Pasqua / Mezze maniche alla Crema di Piselli e guanciaie

15

Novità Pasqua / Mezze Maniche alla Crema di Piselli aromatizzata alla menta (veg)

15

Novità / Ravioli homemade ripieni di Porchetta, Stracciatella e Pomodori Secchi

16

Fettuccine al Ragù (anche veg)

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

15

Rigatoni alla Carbonara del Parco

Ricetta classica con uova bio di az. agricola laziale, guanciaie 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



Secondi Piatti

Novità Pasqua / Pancia di Maiale

Aromatizzata alle erbe e accompagnata da cicoria ripassata all'aglio.

15

Novità Pasqua / Sfoglia di Legumi (veg)

Sfoglia croccante ripiena di legumi stufati alle erbe servita con una fonduta di formaggio erborinato.

13

Pollo alla Birra

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

14

Polpettine di Lenticchie (veg)

Servite con hummus di ceci aromatizzato al timo, pesto di basilico e crema di pomodoro.

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 (veg)

Straccetti di funghi pleurotus marinati in salsa barbecue artigianale, serviti con cicoria ripassata all'aglio.

14

Polpette della Nonna

Polpette di manzo servite con sugo di pomodoro, accompagnate da scarola ripassata all'aglio.

14



Contorni

Patate 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

Broccoletti ripassati km0 7

Dolci

Novità Pasqua / Colomba artigianale agrumata 6

A scelta con crema chantilly al limone o mousse di cioccolato.

Novità Pasqua / Colomba artigianale con mousse al cioccolato (veg) 6

Novità Pasqua / Pastiera Napoletana al profumo di fiori di arancio 7

Novità Pasqua / Coppa di Fragole con panna o al limone (anche veg) 6.50

Tiramisù 6

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

Biramisù 7

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

Panna Cotta ai Frutti di Bosco 6

Panna Cotta al Caramello Salato 5

Panna Cotta al Cioccolato 5

Non Sono Una Cheesecake (veg) 8

A scelta con mousse al cioccolato o con confettura ai frutti di bosco.

Torta Sacher (veg) 5

Torta di Mele della Nonna (veg) 6

A scelta con crema chantilly al limone o mousse al cioccolato

Servizio e Pane 2

