



Menù del Ristorante

Il menù è a cura degli Chef Salvo Sassano ed Emanuele Rondinelli, con la collaborazione della Famiglia Ricci

-I Nostri Antipasti- Starters

TERRA

<i>Selezione di Salumi e Formaggi al Tagliere</i> <i>Selection of Cold Cuts and Cheeses</i>	€22,00
<i>Selezione di Prosciutto Pata Negra</i> <i>High Quality Ham, Pata Negra</i>	€28,00\h
<i>Riso Crispy, Carpaccio di Angus Affumicato, Albicocche e Cacio&Pepe</i> <i>Crispy Rice, Smoked Angus's Carpaccio, Apricoth and Cheese&Pepper</i>	€16,00
<i>Tartare di Filetto di Manzo Nostrano, con Eggjolĳ e Bieta</i> <i>Italian Beef's Tartare with Eggjolĳ and Chard</i>	€18,00
<i>'il Nostro Pollo&Peperoni'</i> <i>(crocchetta di Pollo alla Romana, composta di Peperoni rossi, fresco di yoghurt e origano verde)</i> <i>Chicken Croquette 'alla Romana', Pepperoni Sauce, Cream of Yoghurt and Origan</i>	€14,00
<i>'Parmigiana' di Cavolo, Cacio Cavallo Affumicato, Alice del Cantabrico e N'duja con Cilindro di Pane Speziato</i> <i>Cabbage Parmigiana, Smoked Cheese, Anchovies and N'duja with Spiced Bread</i>	€10,00
<i>Uovo 63° in Zuppa di Funghi Porcini e Chiodini</i> <i>Egg 63° with Soup of Porcini and Chiodini Mushrooms</i>	€14,00

-I Nostri Primi- First Courses

TERRA

<i>Spaghetto di Gragnano alla Carbonara con Carciofi</i> <i>Spaghetto with Carbonara Sauce and Artichokes</i>	€18,00
<i>Pappardella di Farro al Sugo di Lepre e Gocce di Caprino</i> <i>Pappardella made of Emmer Flour with Hare's Meat Sauce and Drops of Caprino Cheese</i>	€18,00
<i>Raviolo di Ricotta e Pistacchio con Anatra a Punta di Coltello e Profumo d'Arancia</i> <i>Raviolo filled with Ricotta Cheese and Pistachio with Orange Flavored Duck's Meat</i>	€20,00
<i>Gnocchetto di Patate di Nostra Mano con Porcini e Tartufo</i> <i>Potatoes Dumplings with Porcini Mushrooms and Truffle</i>	€18,00
<i>Tonnarello Cacio & Pepe su Pesto di Asparagi e Guanciale Croccante</i> <i>Long Pasta with Cheese & Pepper with Pesto of Asparagus and Cruncy Pork Cheek</i>	€16,00
<i>Fettuccina al Ragù di Maremma</i> <i>Fettuccina with Meat Sauce</i>	€12,00

-I Nostri Secondi- Second Courses

<i>Agnello, Radicchio, Amarene e Gel di Alloro</i> <i>Lamb with Radish, Sour Cherries and Laurel Gel</i>	€20,00
<i>Orecchia d'Elefante di Vitella, alla Milanese, con Porro in Due Consistenze</i> <i>Fried Veal Meat with Leek in two Consistency</i>	€20,00
<i>Hamburger '4Ricci' (Buns Fatto in Casa \Hamburger 250g \Pecorino Speziato Semi-stagionato \Cime di Rapa Spadellate \Pomodoro occhio di bue \Mayonese alle Olive)</i> <i>Hamburger 250g with Pecorino Cheese, Turnip Greens, Tomatoe and Olives Mayonnaise</i>	€24,00
<i>Galletto C.B.T. con Patate Novelle</i> <i>Cockerel baked at Low Temperature with Potatoes</i>	€16,00
- DALLA GRIGLIA -	
<i>Entrecote di Angus (300g) ai Ferri</i> <i>Beef Cut</i>	€24,00
<i>Entrecote di Angus (300g) ai Ferri con Rucola e Grana</i> <i>Beef Cut with Rocket Salad and Grana Cheese</i>	€27,00
<i>Entrecote di Angus (300g) ai Ferri con Rucola e Pachino al Balsamico</i> <i>Beef Cut with Rocket Salad, Pachino Tomatoes and Balsamic Sauce</i>	€26,00
<i>Entrecote di Angus (300g) ai Ferri con Funghi Porcini</i> <i>Beef Cut with Porcini Mushrooms</i>	€28,00
<i>Entrecote di Angus (300g) ai Ferri con Tartufo</i> <i>Beef Cut with Truffle</i>	€30,00
<i>Filetto di Manzo (250g) ai Ferri</i> <i>Beef Fillet</i>	€25,00
<i>Salsicce ai Ferri</i> <i>Grilled Sausages</i>	€10,00
<i>Bistecca di Costa</i> <i>Beef Steak</i>	€5,50/h
<i>Fiorentina (min. 700g)</i> <i>Fiorentina Steak</i>	€6,00/h

-I Nostri Contorni- On The Side-

<i>Verdura Saltata</i> <i>Sauteed Vegetables</i>	€8,00
<i>Patate al Forno</i> <i>Baked Potatoes</i>	€7,00
<i>Patatine Fritte</i> <i>French Fries</i>	€7,00
<i>Insalata Verde</i> <i>Green Salad</i>	€5,00
<i>Carciofo alla Romana</i> <i>Artichokes alla Romana</i>	€8,00
<i>Insalata di Finocchio, Ravanello, Songino e Olive</i> <i>Salad with Fennel, Radish, Songino and Olives</i>	€8,00

I Nostri Dolci - Desserts

<i>Tiramisù</i>	€8,00
<i>Tiramisù</i>	
<i>Cannolo di Pasta Fillo con Crema Pasticcera, Lamponi e Cioccolato Bianco</i>	€10,00
<i>Cannolo with Pastry Cream, Raspberry and White Chocolate</i>	
<i>Soufflè Caldo con Salsa alla Vaniglia</i>	€10,00
<i>Warm Soufflè with Vanilla Cream</i>	
<i>Lemon Tart e Fragoline di Bosco</i>	€12,00
<i>Lemon Tart with Wild Strawberries</i>	
<i>Zuccotto Glassato con Fragole e Pistacchio</i>	€10,00
<i>Frosted Zuccotto with Strawberry and Pistachio</i>	

Per i Più Piccoli:

<i>Crepes con Nutella</i>	€8,00
<i>Crepes with Nutella Chocolate</i>	
<i>Panna Cotta (vari gusti)</i>	€8,00
<i>Cooked Cream</i>	

-La Nostra Pizza Scrocchiarella-

<i>Focaccia</i>	€5,00
<i>Margherita (Pomodoro e Mozzarella)</i> <i>(Tomato and Mozzarella Cheese)</i>	€10,00
<i>Patate e Salsiccia (Patate, Mozzarella e Salsiccia)</i> <i>(Potatoes and Sausages)</i>	€11,00
<i>Napoli (Pomodoro, Mozzarella e Alici)</i> <i>(Tomato, Mozzarella Cheese and Anchovies)</i>	€10,00
<i>Marinara (Pomodoro, Aglio e Origano)</i> <i>(Tomato, Garlic and Parsley)</i>	€8,00
<i>Capricciosa (Pomodoro, Carciofini, Mozzarella, Uovo, Prosciutto, Funghi e Olive)</i> <i>(Tomatoes, Mozzarella Cheese, Eggs, Mushrooms, Ham, Artichokes and Olives)</i>	€12,00
<i>Funghi Champignon (Pomodoro, Mozzarella e Funghi Champignon)</i> <i>(Tomatoes, Mozzarella Cheese and Mushrooms)</i>	€11,00
<i>Vegetariana (Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Pachino e Funghi)</i> <i>(Mozzarella Cheese, Zucchini, Eggplant and Pepper)</i>	€12,00
<i>Porcini (Mozzarella e Funghi Porcini)</i> <i>(Mozzarella Cheese and Porcini Mushrooms)</i>	€13,00
<i>Cacio e Pepe e Guanciale (Mozzarella, Guanciale e Pecorino)</i> <i>(Mozzarella Cheese, Pepper and Bacon)</i>	€12,00
<i>Bufala e Tartufo (Mozzarella di Bufala e Tartufo Estivo di Norcia)</i> <i>(Buffalo Mozzarella and Fresh Truffle)</i>	€13,00
<i>Gorgonzola e Radicchio (Mozzarella, Gorgonzola e Radicchio)</i> <i>(Gorgonzola Cheese, Mozzarella Cheese and Radicchio)</i>	€11,00
<i>Provola e Pachino (Provola, Mozzarella, Pachino e Basilico)</i> <i>(Provola Cheese, Mozzarella Cheese and Basil)</i>	€12,00
<i>Diavola (Pomodoro, Mozzarella e Salame)</i> <i>(Tomato, Mozzarella Cheese and Salami)</i>	€11,00
<i>Boscaiola (Mozzarella, Funghi e Salsiccia)</i> <i>(Mozzarella Cheese, Mushrooms and Sausage)</i>	€12,00
<i>Calabrese (Mozzarella, Pomodoro e Nduja)</i> <i>(Mozzarella Cheese, Tomato and Spicy Salami)</i>	€10,00

<i>Primavera (Mozzarella, Rucola, Pachino e Scaglie di Parmigiano)</i> <i>(Mozzarella Cheese, Rocket, Tomatoes and Parmesan)</i>	€11,00
<i>Quattro Formaggi (Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella e Provola)</i> <i>(Mix of Cheeses)</i>	€11,00
<i>Fiori e Alici (Mozzarella, Fiori di Zucca e Alici)</i> <i>(Mozzarella, Pumpkin Flowers and Anchovies)</i>	€11,00
<i>Ciauscolo e Stracchino (Mozzarella, Stracchino e Ciauscolo)</i> <i>(Mozzarella, Ciauscolo and Stracchino Cheese)</i>	€12,00

-I Nostri Fritti- Fried Starters

<i>Olive ripiene all'Ascolana (5 pezzi)</i> <i>Fried Olives stuffed with Pork</i>	€5,00
<i>Ciliegine di Mozzarella (5 pezzi)</i> <i>Fried Balls stuffed with Mozzarella</i>	€5,00
<i>Crocchetta di Patate e Mozzarella da 100g (1 pezzo)</i> <i>Potatoes and Mozzarella Croquettes</i>	€1,50
<i>Suppli Primavera (1 pezzo)</i> <i>Rice Croquettes with Tomatoes and Basil</i>	€2,00
<i>Filetto di Baccalà in Pastella (1 pezzo)</i> <i>Fried Cod Fillet</i>	€3,00
<i>Arancino Carbonara \Cacio&Pepe \Amatriciana \ 'Nduja</i> <i>Arancino Carbonara \Cheese&Pepper \Amatriciana \ 'Nduja</i>	€2,50