



Antica Roma
Ristorante

Menu' degustazione

Esperienza Enogastronomica in un percorso sensoriale .

Gentili Ospiti,

siamo lieti di guidarvi e condurvi in un percorso sensoriale enogastronomico sulla **Cucina Tradizionale Romana**, fondata su ingredienti di derivazione rurale e contadina, di origine vegetale ed animale, lavorati secondo ricette spesso tramandate di generazione in generazione in ambito familiare; una cucina senza troppi compromessi, dai gusti netti e decisi.

Uno dei protagonisti di questa cucina è il **pecorino romano**, una delle sette varianti riconosciute dalla Comunità Europea e come tale si fregia del marchio DOP(Denominazione Origine Protetta).

Abbiamo elaborato dei menù in percorsi sensoriali di degustazione, sicuri, che sarete tentati da una esperienza esaltante , un classico della tradizione enogastronomica dell' Italia Centrale, che vuole aprire verso nuovi orizzonti culinari, in un contesto locale e regionale nel quale sono presenti eterogenee tradizioni , nazionali che estere , a cui piace convergere in altre esperienze.

Le scelte sono orientate verso un approccio equilibrato di gusto, per mettere a proprio agio un pubblico più vasto .

I menù proposti, sono disponibili previa prenotazione .

Il menù scelto sarà servito a tutti i commensali seduti al tavolo .

Lo Chef

Roberto Boccatonda

Roberto Boccatonda



il Pastry chef

Ketty Lentini

Ketty Lentini



L'essenza

L'offerta , è finalizzata ad un approccio equilibrato di sapori in crescendo, le cui portate saranno servite in moderate ed equilibrate porzioni che vi consentiranno ad immergervi, nei sapori della città eterna .

Per iniziare ,
Pane e Olio del frantoio
Grissini Cacio & Pepe e crudo di Norcia

Pecorino del pastore alla griglia, miele e tartufo nero di Norcia, gherigli di noci
Fave, crema di pecorino e lardo Amatriciano e foglia di pane croccante
Cacio e Uovo, menta e pomodoro
Mozzarella in carrozza e supplì di riso

Tonnarelli Cacio & Pepe
Spaghettoni alla Gricia

Straccetti di manzo, rucola e petali di Regiano

Crostata di ricotta e visciole

Piccole dolcezze

€ 60

Note
Bevande escluse



Il viaggio, ieri e oggi in “peccati di gola”

Il viaggio, è una proposta dello Chef che vuole mettere in risalto alcune delle molteplici specialità del territorio Laziale facendone la sintesi, puntando l'attenzione ai concetti più moderni al benessere della persona verso la ricerca e cura del cibo, attraverso i fondamenti del sapere antico assieme alla scienza del sapere moderno in manipolazione degli ingredienti e tecniche di cottura, riproponendo in chiave attenta e creativa senza tralasciare la centralità della proposta, le cui pietanze rappresentate saranno servite in moderate ed equilibrate porzioni che vi consentiranno di degustare il percorso enogastronomico .

Vi auguriamo buon viaggio !

Per iniziare ,

Pane e Olio del frantoio, grissino Cacio e Pepe e crudo di norcia

Pecorino fritto e maionese fumè

Gnocco alla romana, porcino e Tartufo nero ●●

L'uovo carbonaro ●●

I carciofi,

Carciofo fritto e patate soffiate alla brace ●●

Carciofo al forno in un incontro tra Terracina e Amatrice ●

Cacio e uova al pomodoro e basilico ●●●

Supplì di riso ●●

Purea di fave contadina, crema delicata di cacio nobile Etrusco , pane e lardo

Amatriciano ●

Cacio & Pepe pregiato del Madagascar e Tartufo Nero ●●●

Saltimbocca alla romana, gel di salvia ,crudo di Norcia ,spiaci e patata al limone

Vitello alla fornara 1520, midollo Porcini e liquirizia, accompagnata da patata fondente
al rosmarino e salvia .

Coda alla vaccinara

Pera e zafferano d'Abruzzo, cioccolato e pecorino

Crostata in crema di latte cioccolata e Sambuca ●●

Piccole dolcezze ●

euro 80

Note.

Bevande escluse



I menù degustazione , sono disponibili previa prenotazione concordata almeno 3 giorni prima, nelle serate di venerdì , da un minimo di 2 persone ad un massimo di 12 persone .

Il menù scelto sarà vincolato a tutti i commensali presenti in tavola.

Abbinamento vini :

3 calici € 18

4 calici € 36

verticale di quattro vini D.o.c. in abbinamento €. 26,00

verticale di quattro vini selezione superiore e digestivo €. 32,00