

LA CARTA
Antica Roma
RISTORANTE



Piatti di apertura

Uovo di Parini Pochè, ● ● fonduta di formaggi, asparagi, grana gran riserva 20 mesi, guanciale croccante Olio in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop	€ 16
Tartare di manzo Fassona e petali di grana gran riserva 20 mesi ● ● Olio in abbinamento dalla cucina : Del Garda	€ 15
Carpaccio di Scottona, rucola e grana gran riserva 20 mesi, ● Olio in abbinamento dalla cucina : Del Garda	€ 15
Carciofi fritti , patate soffiate alla brace ●	€ 15
Tagliatelle di seppia in guazzetto di puttanesca ●	€ 15
Insalatina di mare ● Olio in abbinamento dalla cucina : Del Garda	€ 15

Primi della tradizione romana

Bucatini alla Amatriciana 1957 ● ●	€ 15
Tonnarelli Cacio & Pepe pregiato della Tanzania ● ● ● Pasta fresca fatta in casa con la chitarretta	€ 16
Spaghettoni alla Gricia 1927 ● ●	€ 15
Rigatoni romani alla Carbonara con uovo di Parisi ● ● ●	€ 15

Primi della Locanda

Pappardelle al cinghiale brasato al coccio ●	€ 16
Rigatone al ragu'	€ 13
Linguine al burro affumicato, bottarga e guanciale di tonno croccante ● ● ● ●	€ 18
Tagliolini , fonduta delicata di cacio nobile, bottarga di tonno e caviale di aringa ● ● ● ●	€ 20

Secondi della tradizione romana

Braciole di agnello , carciofo e patate rosolate al rosmarino	€ 24
Saltimbocca di vitella alla romana , spinaci e patate al limone •	€ 20
Straccetti di manzo , rucola e petali di grana riserva 20 mesi • •	€ 20

Secondi della Locanda

Tagliata di filetto di Manzo , cremoso di patate allo zafferano e asparagi •	€ 24
Tagliata di Manzo Roast Beef, rucola , pomodorini e petali di grana gran riserva 20 mesi •	€ 20
Tagliata di petto di pollo alla griglia, patate rosolate al rosmarino	€ 18
Filetto di branzino ai ferri, filange di patate croccanti, verdure grigliate •	€ 20
Seppia Ajo Ojo, in guazzetto di matriciana di mare • • (polpo, gambero,cozze, vongole)	€ 22

Vegetali

Cicoriotta ripassata in padella Ajo Ojo e peperoncino Olio in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop	€ 8
Favette ripassate in padella con guanciale Olio in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop	€ 8
La quasi vignarola, favette,carciofi e guanciale ripassati in padella Olio in abbinamento dalla cucina : Tuscania “Tuscus” Dop	€ 9
Carciofi alla brace Olio in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop	€ 8
Verdure grigliate Olio in abbinamento dalla cucina : Sabina Dop	€ 6

Le proposte presenti in carta potrebbero subire variazione in funzione della reperibilità .

