Qualcosa su di noi...

Le carni che utilizziamo provengono da fornitori
selezionati e principalmente da pascoli
allo stato brado.
Tutte le uova sono fornite da un'azienda agricola
dell'Agro Pontino che alleva galline libere.
Mentre la pasta fresca è prodotta dalla
"Drogheria Fratelli Alecci" di Piazza Bologna.
Il pesce che cuciniamo è pescato nel Mediterraneo,
e la frutta e le verdure ci arrivano
ogni giorno dal banco di
"Urka Che Frutta" di Piazza Alessandria.
Il pane fresco è dello storico "Forno Roscioli".
Quanto al resto, è tutta farina del nostro sacco.

Buon Appetito

A N T I P A S T I

Magnum di Melanzane (2 pz)
Melanzane, Pecorino Romano Dop, Pomodorini confit e maionese al Caffè (1,3,5,6,7,9,10,14)

7 euro

Polpettine Saltimbocca
di Vitella, salsa Saltimbocca, chips di Prosciutto crudo croccante (1,3,6,14)

9 euro

Carpaccio Affumicato
Manzo, riduzione di Negramaro con Rosmarino, Visciole e frutti rossi, Noci tostate (7,14)

10 euro

Crocchette di Baccalà
Baccalà mantecato, crema di Zucca e Cipolla caramellata (1,4,6,14)

9 euro

Parmigiana
Melanzane, Pomodoro, Basilico e crema di Parmigiano Reggiano Dop (1,6)

8 euro

Burrata & Alici
Burrata Pugliese, pappa al Pomodoro, pesto di Basilico, Alici marinate e Bottarga (1,4,5,6,7,8,9,10,14)

12 euro

Uovo croccante
Uovo "cbt", Parmigiano Reggiano Dop, Taleggio, Porcini e Paprika (1,3,6)*

8 euro

Fritto Misto
Calamaretti, Carote pastellate, chips di Cavolo nero e maionese ai Capperi (1,2,3,4,5,6,7,9,10,13,14)*

11 euro

Tacos alla Picchiapò (2 pz)
Tacos, Manzo con Cipolla e Pomodoro, Salvia fritta (1,8,14)*

8 euro

Cestino di pane, 1,5 euro

P R I M I P I A T T I

Amatriciana al Cesanese
Pacchero fresco, salsa di Pomodoro, Guanciale croccante stagionato, Pepe, Pecorino Romano Dop, Burrata affumicata (1,3,6,8,14)

14 euro

Fettuccine al ragù di cortile
Pasta fresca artigianale con ragù di cortile (anatra, coniglio e gallina), Parmigiano Reggiano Dop e Paprika (1,3,6,8,14)

15 euro

Tonnarelli Cacio, Pepe e Carciofi
Pasta fresca artigianale, Pecorino Romano Dop, Pepe e Carciofi croccanti (1,3,6)

13 euro

Paccheri con Ombrina

Pasta fresca artigianale, Ombrina, Pomodoro secco, Parmigiano Reggiano Dop, Basilico, Mandorle e Menta (1,3,4,6,7,14)

15 euro

Gnocchi ai Moscardini

Gnocchi freschi di Patate, Moscardini, Pomodoro, Alici, Capperi, Olive e crumble agli Agrumi (1,4,8,13,14)*

14 euro

Tonnarelli alla Carbonara

Pasta fresca artigianale con crema d'Uovo da galline libere dell'Agro Pontino, Pepe e Pecorino Romano Dop, Guanciale stagionato croccante (1,3,6,14)

14 euro

Fagottini alla Genovese

Pasta fresca fatta in casa ripiena di stracotto di Manzo, fonduta di Taleggio e Parmigiano Reggiano Dop, Cipolla croccante, riduzione di Arancia (1,3,6,8,14)

15 euro

S E C O N D I P I A T T I

Guancia al Cesanese
Guancia di manzo di Grigio Alpina brasata al vino Cesanese, crema di Patata dolce e Porro croccante (1,8,14)

18 euro

Galletto al mattone
marinato Burro e spezie, crema di Patate gialle di Avezzano e Mele alla Cannella (mezzo Galletto) (6,14)

18 euro

Polpette al sugo
di Vitella alla romana con Pomodoro, Basilico e Ricotta salata (1,3,6,14)

14 euro

Polpo con Scarola
Polpo Mediterraneo sfumato al Chianti, Scarola scottata Olive e Capperi, scorza di Limone (4,6,8,14)

18 euro

Terrina di Verdure

misto di stagione, fonduta di Taleggio e Parmigiano Reggiano Dop, Porro croccante (1,6)

14 euro

Breccia Burger

Burger di Manzo Sakura selection 150 gr, fonduta di Pecorino Romano Dop, Cicoria fritta e Guanciale stagionato (1,3,5,6,7)

15 euro

Zuppa di pesce

Gamberoni, Sgombro, Cozze e crostini di pane al Timo (1,2,4,6,8,13,14)*

18 euro

Controfiletto di Manzo ai 4 Pepi

Scottona, salsa ai 4 Pepi, Cicoria croccante e Scalogno scottato (1,6)

18 euro

CONTORNI

Patate al forno
gialle di Avezzano aromatizzate al Pepe,
Aglio e Rosmarino (1)

6 euro

Verdura ripassata
con Aglio, Olio e Peperoncino

6 euro

Verdure alla griglia
con Melanzane, Zucchine e Radicchio

6 euro

Misticanza di campo
con Carote e Pomodorini

6 euro

Patatine fritte
Patatine fritte servite con salsa Breccia*
(1) (1,3,4,5,6,7,9,10,14)

6 euro

B E V A N D E

Acqua microfiltrata in bottiglia

2,5 euro

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta
Analcolici in vetro

4 euro

Birra analcolica

5 euro

Caffè Espresso – Decaffeinato

2 – 2,5 euro

Cappuccino, cappuccino decaffeinato, caffè americano

3 euro

Costo del servizio e coperto - 2 euro per persona

B I R R E A L L A S P I N A

Angelo Poretti

Lager 4 Luppoli, vol. 5,0% - Piccola 3,5 euro / Media 6 euro

IPA 9 Luppoli, vol. 5,9% - Piccola 4 euro / Media 7 euro

Rossa 6 Luppoli, vol. 7% - Piccola 4 euro / Media 7 euro

B I R R E A R T I G I A N A L I

Birrificio Opperbacco

Ei.Pi.Ei., American Pale Ale, 0,33 lt, vol. 6,1% - 6 euro

Violent Shared, Session IPA, 0,33 lt, vol. 4,1% - 6 euro

Rusthell, Helles, 0,33 lt, vol. 4,8% - 6 euro

VINI AL CALICE

Prosecco, Valdobbiadene DOCG, *De Faveri, vol. 11%* - 6 euro

Cesanese, rosso, Lazio IPG, Poggio le Volpi, *People*, *vol. 13%* - 6 euro

Merlot, rosso, Lazio IGP, D'Amico, *Villa Tirrenia*, *vol. 14%* - 7 euro

Chardonnay, bianco, Lazio IGT, D'Amico, *Calanchi di Vajano*, vol. 14% - 7 euro

Frascati Superiore, bianco, Lazio DOC, Poggio le Volpi, *People*, vol. *13%* - 6 euro

FAR PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE

ALLERGENI

1 Cereali e derivati – 2 Crostacei – 3 Uova – 4 Pesce –
5 Arachidi – 6 Latte – 7 Frutta a guscio – 8 Sedano –
9 Senape – 10 Soia – 11 Sesamo – 12 Lupini –
13 Molluschi – 14 Solfiti

* In assenza di prodotto fresco, gli ingredienti con asterisco potrebbero essere congelati o surgelati