

Qualcosa su di noi

*Crediamo che una buona cucina cominci da una scelta semplice:
partire da ingredienti di qualità e affidarci a fornitori che conosciamo e
stimiamo, persone che lavorano la materia prima con cura,
rispetto e attenzione.*

*Le carni arrivano dalla storica macelleria Bayslach di Piazza
Alessandria, oltre che dalle aziende Orme Valori Agricoli e
Fedro Gusto Autentico.*

*Le uova ci vengono fornite da Uovo Felice, azienda agricola
dell'Agro Pontino che alleva galline libere.*

*La pasta fresca, quando non la prepariamo direttamente in casa, la
scegliamo dalla Drogheria Fratelli Alecci di piazza Bologna.*

*Il nostro pesce è pescato nel Mediterraneo e
ci viene fornito da Ittica 3 Esse.*

*Frutta e verdura arrivano fresche ogni giorno dal banco
Urka Che Frutta di piazza Alessandria.*

*Latticini e formaggi provengono dalla storica bottega Micocci,
nella vicina via Collina.*

Il pane fresco, invece, è del Forno Roscioli.

Quanto al resto, è tutta farina del nostro sacco.

Buon appetito

La cucina e la sala del Flavia

ANTIPASTI

Tartare di Fassona – 12 €

Fassona piemontese battuta al coltello, salsa e vegetali di stagione (1,9)

Crocchette di Pizza & Mortadella – 9 €

mortadella, panatura di pizza bianca, Parmigiano Reggiano DOP, cipolla rossa caramellata (1,3,6,7,14)

Pan brioche e alici marinate – 10 €

alici mediterranee marinate, pan brioche fatto in casa, stracchino, limone (1,3,4,6,7,14)

Ricciola stagionata – 12 €

con asparagi, kiwi, arancia, latte di noci (4,7)

Frittatina di patate – 9 €

uovo da allevamento a terra, patate, cremoso agli agrumi ed erba cipollina (3,6)

Vitello tonnato – 11 €

vitello, salsa tonnata, carote e cipolla rossa in agrodolce, fiori di capperi (3,4,7,14)

Gnocco alla Romana – 9 €

gnocco di semolino fritto e ripieno di cremoso al Parmigiano Reggiano DOP (1,3,6,14)

Cestino di pane (1,7) - 3 €

PRIMI PIATTI

Tonnarelli alla Carbonara – 12 €

pasta fresca artigianale, uovo, Pecorino Romano DOP, pepe nero, guanciaie stagionato (1,3,6,14)

Rigatoni all'Amatriciana – 12 €

pasta secca, pomodoro, Pecorino Romano DOP, pepe nero, guanciaie stagionato (1,3,6,14)

Tonnarelli Cacio e Pepe – 12 €

pasta fresca artigianale, Pecorino Romano DOP, pepe nero (1,3,6,14)

Risotto in assenza di pomodoro – 17 €

risotto con estratto di frutta di stagione (anche pesca), crudo di mazzancolle, cedro (2,6,20)

Bottoncini di coniglio – 16 €

pasta fresca fatta in casa ripiena di coniglio alla cacciatora, mozzarella di bufala affumicata, capperi (1,3,6,8,14)

Fusillone di baccalà alla trasteverina – 15 €

pasta di Gragnano, baccalà, cipolla, latte di pinoli, sommacco (1,3,4,7,14)

Tagliolini alle erbe di campo – 14 €

pasta fresca fatta in casa, burro affumicato, ragù di verdure di stagione (1,3,6,8,10,14)

Spaghettone al padellino – 15 €

spaghettone croccante, salsiccia e piselli (1,3,6,14)

SECONDI PIATTI

Polpo rosticciato – 22 €

polpo, carote, lattuga arrostita (13,14,20)

Il nostro galletto – 22 €

galletto del vercellese al mattone, fondo, laccato al finto miele di pere (6,14)

Filetto di manzo – 29 €

taglio da 300 grammi, salsa Bernese (3,6,14)

Zucchini ripiena – 16 €

zucchina romanesca, beurre blanc alla menta, zucchine alla scapece (6,14)

Saltimbocca allo spiedo – 16 €

reale di vitello, burro, salvia, Prosciutto crudo di Parma DOP (1,6,14)

Ombrina all'acqua pazza – 17 €

ombrina mediterranea, brodo all'acqua pazza e olio al finocchietto (2,4)

CONTORNI

Bieta e cicoria ripassate – 6 €

spadellate con aglio e olio

Patate di Avezzano croccanti – 7 €

terrina di patate a sfoglia al burro nocciola (6)

Melanzane marinate – 7 €

sott'olio con peperoncino, aglio e prezzemolo (14)

BEVANDE

Acqua San Pellegrino – 4 €

Acqua Panna – 4 €

Acqua microfiltrata gassata o liscia – 2,5 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta – 4 €

Birra alla Spina – Lager 4 Luppoli Poretti vol.5%
3,5 € da 0,2 lt – 6 € da 0,4 lt

Birra alla Spina – IPA 9 Luppoli Poretti vol.5,9%
4 € da 0,2 lt – 7 € da 0,4 lt

Birra Poretti analcolica vol. 0,5% da 0,33 lt – 6 €

Caffè espresso, caffè decaffeinato – 2,5 €

Cappuccino, latte macchiato – 4 €

Servizio - 3 € per persona

VINI AL CALICE

Bollicine

Metodo Classico, Gian Marco e Letizia Moratti, vol. 12,5% - 10 €

Prosecco Doc Treviso, Villa Sandi, vol. 11% - 7 €

Rossi del Lazio

Cesanese del Piglio DOCG, Velobra, Giovanni Terenzi, vol. 14,5% - 7 €

Merlot IGT, Villa Tirrenia, D'Amico, vol. 14% - 8 €

Cabernet Sauvignon IGP, Pancarpo, Giangirolami, Biologico, vol. 13,5% - 9 €

Bianchi del Lazio

Frascati, Principe Pallavicini, vol. 12,5 % - 7 €

Chardonnay IGT, Calanchi di Vajano, D'Amico, vol. 13% - 8 €

Passerina del Frusinate, Corte dei Papi, Lazio IGP, vol. 13% - 9 €

Fare presente eventuali intolleranze e/o allergie alimentari

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

20 - In assenza di prodotto fresco, questi ingredienti
potrebbero essere congelati o surgelati