

ASSAGGI

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI

Prosciutto Crudo, Salsiccia di Monte San Biagio e Coppa di Testa Dop del viterbese.

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

Caciottina stagionata alle vinacce di uve rosse e Ricotta Romana Dop.

FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA

Con farina bio "Molini Riggi", fritto con olio bio di semi di girasole altoleico "Organic Oils".

SUPPLÌ AL TELEFONO

Con cuore di mozzarella filante, ragù al pomodoro bio e panatura croccante, fritti in olio bio di semi di girasole altoleico "Organic Oils".

MINESTRA DI BROCCOLI E ARZILLA

Broccoli dall'orto e arzilla fresca dal mercato.

PARMIGIANA DI CARDI

Parmigiana di Cardì locali con mozzarella e basilico dal gusto delicato e deciso.

GRICIA

Mezze maniche "Il Cappelli monograno Felicetti", pecorino romano Dop e guanciale croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo.

CARBONARA

Mezze maniche "Il Cappelli monograno Felicetti" con uova bio del Lazio "Zebi", pecorino romano Dop bio "Grisciano" Rieti e guanciale croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo.

AMATRICIANA

Pasta bio "Felicetti Matt" con pecorino romano Dop bio "Grisciano" Rieti, pomodori bio, guanciale croccante "Salumificio Coccia Sesto" Viterbo e aceto biodinamico "Guerzoni".

ANIMELLE

Animelle panate con uova bio del Lazio "Zebi" e farina bio "Molini Riggi"

POLPETTE AL POMODORO

Con i tagli migliori e la carne più tenera cotte in un sugo di pomodori bio, da scarpetta.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Girello di vitello delle fattorie laziali con prosciutto crudo bio di Monte San Biagio al profumo di salvia.

AGNELLO BRODETTATO

Tenero spezzato di agnello romano Dop con uova bio del Lazio "Zebi" e capperi.

TRIPPA ALLA ROMANA

Con pomodori bio e pecorino romano bio "Grisciano" Rieti.

CODA ALLA VACCINARA

Coda alla vaccinara cotta lentamente nel sugo di pomodoro bio con l'aggiunta di una spolverata di cacao amaro.

SEPPIE E PISELLI

Seppioline fresche del mar Tirreno con piselli bio.

6€

ASSAGGI DI PESCE

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI

Con avocado, maionese rucola e lime.

TARTARE DI SGOMBRO

Con patate, pomodori, olive e capperi.

CARPACCIO DI RICCIOLA

Con mele verdi, carciofi e olive.

PALAMITA

Con melograno, menta e limone.

7,5€

ASSAGGI EXTRA VEG

SCAROLA ALLA ROMANA

Scarola ripassata con olive "Itrana" del Lazio.

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE

Con julienne di finocchi, carpaccio di arance e olive di Gaeta.

CICORIA "AIO E OIO"

Cicoria di campo ripassata con aglio e olio extravergine d'oliva bio "La Valle dell'Usignolo".

FRITTATA CON ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E MENTUCCIA

Con uova bio del Lazio "Zebi", zucchine romanesche, fiori di zucca e la classica mentuccia romana.

INSALATA DI FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

Con fagioli bio "Predio Potantino" Proceno, sedano, timo e cipolla.

CARCIOFI FRITTI

Cuore tenero di carciofo farcito con prezzemolo, mentuccia e mollica di pane, in olio di semi di girasole altoleico "Organic Oils".

6€

TRIS DI DOLCI

BISCOTTO DELLA NONNA

Caffè di cicoria e cioccolato con biscotto della nonna.

CREMA AL MANDARINO

Crema al mandarino con pinoli tostati e crumble al rosmarino.

CROSTATINA RICOTTA E VISCIOLE

Crostatina di frolla con farina bio "Molini Riggi", ricotta romana Dop "Pitzalis" Anguillara e confettura alle visciole.

9€

L'IDEA ASSAGGIA

Assaggia è un viaggio nella cucina tipica regionale italiana, per riscoprire e valorizzare un patrimonio inestimabile di tradizioni, prodotti tipici e sapori partendo dalle ricette delle nostre nonne, con tutte le emozioni e i ricordi che sono in grado di suscitare. I sapori e gli odori di una volta, la genuinità perduta e il ciclo delle stagioni tornano protagonisti per lasciarsi assaporare in un'ottica di fruibilità moderna attraverso la ricerca, la selezione, la tecnica e soprattutto attraverso gli "assaggi": due proposte di degustazione tradizionale (da 6 e da 9 assaggi salati), una composta da 3 assaggi dolci e una fusion con 4 crudi di pescato italiano. Un modo del tutto originale di gustare i piatti tipici della tradizione in formato monoporzione. Piatti genuini che nel gusto, nella selezione delle materie prime, nel trattamento e nella preparazione sono in grado di far rivivere la storia e la cultura enogastronomica del nostro Paese. Tutto ciò in una location raffinata, minimal e moderna. Un'atmosfera tradizionale riproposta in chiave contemporanea dove il "sentirsi a casa" è fondamentale per vivere pienamente un'atmosfera informale e conviviale ma sempre curata nei minimi dettagli.

LA SELEZIONE DEGLI INGREDIENTI

Un altro importante fattore di selezione degli ingredienti è la localizzazione del produttore, per valorizzare la «filiera corta» e quindi, la freschezza delle materie prime. Tutti gli ingredienti utilizzati provengono infatti esclusivamente da produttori selezionati in grado di garantirne l'assoluta qualità e genuinità. Particolare attenzione viene riservata ai prodotti bio e ai metodi di coltivazione e di allevamento naturali e sostenibili. Questo vale anche per il pesce, che viene pescato fresco e proviene rigorosamente dai mari della nostra penisola.

La proposta dei piatti in menu cambia di stagione in stagione, non solo per privilegiare il gusto e l'intensità dei sapori ma anche per garantire la massima espressione qualitativa dei nutrienti, seguendo i principi di un'alimentazione sana ed equilibrata basata sulla dieta mediterranea, ed in questo caso, sulla dieta "Romana".

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio
La nostra selezione di pescato proviene dai mari della zona Fao 37.2*



ASSAGGIA™
VINO & DELIZIE ROMANE