



Menù Stagionale

SEASONAL MENU

Gallinaro • Valle di Comino



I Nostri Antipasti

Our Starters

Maritozzo Salato artigianale

farcito con polpo all'amatriciana e caponata siciliana

Handmade savoury maritozzo bun filled with octopus amatriciana and Sicilian caponata

1 • 7 • 9 • 12 • 14 ° A

Oltremare in Giardino

Insalatina tiepida di mare con gamberi, seppie, polpo, cozze e calamari, impreziosita da asparagi di mare, olive e pomodoro secco

Warm seafood salad with prawns, cuttlefish, octopus, mussels and squid, with samphire, olives and sun-dried tomato

2 • 14 ° A

Cubo di Parmigiana Bianca

Melanzana lunga napoletana con provola, pancetta al pepe nero e colatura allo scarpariello

"White" aubergine parmigiana with provola, black-pepper pancetta and scarpariello drizzle

7 ° A

Crostone Foliage d'Autunno

Pane tostato al burro salato con lardo di Arnad, castagne glassate, zucca grigliata e miele al favo

Bread toasted in salted butter with Lardo di Arnad, glazed chestnuts, grilled pumpkin and honeycomb

1 • 6 • 7 • 8 • 11 • 13



I Primi Piatti

First Courses

Spaghettone di Mare

Spaghettone grosso trafilato al bronzo con profumate vongole veraci ed emulsione al prezzemolo

Thick bronze-drawn spaghettone with clams and parsley emulsion

1 • 12 • 14 °

Pappardelle Rustiche al Ragù Bianco d'Agnello

Pappardelle lavorate a mano con ragù di agnello della Val di Comino ed erbe aromatiche, fonduta di caciocavallo di grotta e profumo di arancia rossa

Handmade pappardelle with Val di Comino lamb ragù and herbs, cave-aged caciocavallo fondue and a hint of blood orange

1 • 3 • 7 • 9 • 12 ° A

Risoro

Risotto alla zucca mantecato con bisque di scampi, coronato da tartare di gambero rosso e bottarga al limone

Pumpkin risotto creamed with langoustine bisque, topped with red prawn tartare and lemon bottarga

2 • 4 • 9 • 12 ° A



PAT · PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

I Classici della Tradizione Laziale

Lazio Classics

Amatriciana

con pomodoro pelato San Marzano, guanciale stagionato e Pecorino Romano DOP
San Marzano tomato, cured guanciale and Pecorino Romano PDO

1.7

Carbonara Cremosa

con tuorlo d'uovo biologico
Creamy carbonara with organic egg yolk

1.3.7

Cacio e Pepe al Mulinello

Cacio e pepe, tossed "al mulinello"

1.7





I Secondi Piatti *Main Courses*

Guancia di Scottona al Cabernet di Atina DOP

Morbida e succosa guancia cotta a bassa temperatura con zucca fondente e scarola alla partenopea

Slow-cooked beef cheek in Cabernet di Atina PDO with melting pumpkin and Neapolitan-style escarole

9 • 12 ° A

Orata in Cassuola

Filetto di orata in guazzetto secondo l'antica ricetta

Sea bream fillet in a light broth, following the old recipe

4 • 9 A

Gran Frittura del Golfo

Calamari croccanti dorati

Crispy golden fried squid

1 • 2 • 8 • 14 ° A

Grigliata Mista di Mare

Selezione di pescato del giorno alla brace

Selection of the day's catch, chargrilled

2 • 4 • 14 ° A



Dalla Friggitoria Artigianale *From our Fryer*

Lingotto di Melanzane

Scrigno croccante di parmigiana di melanzane
Crispy aubergine parmigiana bite

1.3.7.8 °

Crocchettone Gourmet

Crocchè dorato ripieno di prosciutto cotto, mozzarella, friarielli, fonduta di provola e 'nduja
Golden potato croquette with ham, mozzarella, friarielli, provola fondue and 'nduja

1.3.7.8 °

Cuoppo Street Food

Assortimento di fritti caldi della casa
Assortment of our hot fried bites

1.3.7.8 °

Patate Fritte Croccanti

Dorate e croccanti, fritte al momento
Golden, crispy and freshly fried

1.3.7 (tracce) °

I Contorni *Side Dishes*

Insalata Invernale Agrumata

Finocchi croccanti, spicchi d'arancia e olive nere di Gaeta
Crunchy fennel, orange segments and Gaeta black olives

nessun allergene

Friarielli e Cime di Rapa

Saltati in padella con aglio, olio EVO e un tocco di peperoncino
Pan-tossed with garlic, extra virgin olive oil and a touch of chilli

nessun allergene

Soffice Purè di Zucca e Patate

Patate gialle di Avezzano mantecate con zucca violina
Avezzano potatoes creamed with butternut squash

7 A



Le Pizze Classiche

Classic Pizzas

Impasto con farine di tipo 1 e "0", maturato dalle 36 alle 48 ore: leggero e digeribile.

Marinara Classica

Pomodoro San Marzano DOP, origano fresco di montagna e olio EVO Tonda del Matese aromatizzato all'aglio

San Marzano PDO tomato, mountain oregano and garlic-scented EVO oil

1

Margherita Tradizionale

Fior di latte dei Monti Lattari, pomodoro San Marzano DOP, basilico e olio EVO Tonda del Matese

Fior di latte, San Marzano PDO tomato, basil and EVO oil

1.7

Pummarurella a Filetto

Fior di latte, provola, pomodori a pacchetella del Vesuvio confit, caciocavallo podolico, Pecorino Romano, rucola, basilico fresco e olio EVO Tonda del Matese

Fior di latte, provola, confit Vesuvius tomatoes, podolico caciocavallo, Pecorino Romano, rocket, basil and EVO oil

1.7

Capricciosa alla Brace

Base margherita con fior di latte, datterino giallo arrostito, carciofi alla brace, prosciutto cotto selezionato, salame napoli, olive taggiasche e pomodoro secco

Margherita base, roasted yellow datterino, chargrilled artichokes, ham, Neapolitan salami, Taggiasca olives and sun-dried tomato

1.7

Ripieno Spaccanapoli

Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, ricotta di fuscella, salame napoletano, pepe nero e olio EVO Tonda del Matese

Calzone with San Marzano PDO tomato, Agerola provola, fresh ricotta, Neapolitan salami, black pepper and EVO oil

1.7

Cosacca

Pomodoro San Marzano DOP, olio all'aglio, basilico riccio napoletano, Pecorino e Parmigiano Reggiano, olio EVO Tonda del Matese

San Marzano PDO tomato, garlic oil, Neapolitan curly basil, Pecorino and Parmigiano Reggiano, EVO oil

1.7



Le Pizze Evoluzione

Signature Pizzas

Carbogricia

Base gricia con guanciale, crema alla carbonara, pepe nero macinato, fonduta e Pecorino Romano DOP

Gricia base with guanciale, carbonara cream, black pepper, fondue and Pecorino Romano PDO

1.3.7 A

Zuccotta

Crema di zucca, provola di Agerola, stracciatella di bufala, 'nduja di Spilinga, guanciale croccante e pomodorini ciliegini alle erbe

Pumpkin cream, Agerola provola, buffalo stracciatella, Spilinga 'nduja, crispy guanciale and herbed cherry tomatoes

1.7

Cominese

Caciocavallo affumicato, Taleggio DOP, salsiccia artigianale, funghi gallinacci, castagne e tartufo

Smoked caciocavallo, Taleggio PDO, artisan sausage, chanterelles, chestnuts and truffle

1.7.8 °A

Mergellina

Crema di friarielli, provola, pomodoro del Piennolo giallo, salsiccia sfumata alla birra, crumble di tarallo napoletano e ricotta di bufala grattugiata

Friarielli cream, provola, yellow Piennolo tomato, beer-glazed sausage, Neapolitan tarallo crumble and grated buffalo ricotta

1.7.8.11.12 A

Orto Vegie

Fiordilatte di Agerola, zucca arrosto, scarola, funghi di bosco, castagne, puntarelle croccanti, caponata siculo e pomodoro marinato

Agerola fior di latte, roast pumpkin, escarole, wild mushrooms, chestnuts, crunchy puntarelle, Sicilian caponata and marinated tomato

1.7.8.9 °A

Alicella

Fior di latte, puntarelle alla romana, battuto di alici e acciughe di Cetara agli agrumi, stracciatella vaccina e pesto agrumato

Fior di latte, Roman-style puntarelle, citrus Cetara anchovies, stracciatella and citrus pesto

1.4.7



Le Pizze Evoluzione

Signature Pizzas

4 Formaggi & Oltre

Fiordilatte, Taleggio, Sovrano Blu dolce di bufala, stracchino, Parmigiano Reggiano DOP, burratina affumicata e confettura di pere e zucca

Fior di latte, Taleggio, mild buffalo blue, stracchino, Parmigiano Reggiano
PDO, smoked burratina and pear & pumpkin jam

1.7

Sud 2.0

Parmigiana bianca, pomodorino bebè confit, mousse al Parmigiano Reggiano, patate al forno e salsiccia di maialino

White parmigiana, confit baby tomatoes, Parmigiano Reggiano mousse,
roast potatoes and pork sausage

1.7 A

Abbraccio Parma & Puglia

Pala romana con base di mousse di Parmigiano 24 mesi, culatta di Langhirano, burratina affumicata, ciliegino giallo e pomodoro rosso essiccato

Roman "pala" with 24-month Parmigiano mousse, Langhirano culatta,
smoked burratina, yellow cherry tomato and dried red tomato

1.7

Umami di Scarpariello

Base bianca con fior di latte e provola, melanzana a funghetto e grattugiato di Pecorino Bagnolese dolce

White base with fior di latte and provola, funghetto-style aubergine and
grated mild Bagnolese pecorino

1.7 A

Piccantina

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, salame piccante, olive taggiasche e olio EVO

San Marzano PDO tomato, fior di latte, spicy salami, Taggiasca olives and
EVO oil

1.7



Dolci Coccole di Fine Pasto

Sweet Endings

Babà Tradizionale

Soffice lievitato artigianale imbevuto di profumato rum

Soft artisan babà soaked in fragrant rum

1 · 3 · 7 · 12 ° · contiene alcol

Crostatina Moderna della Casa

Frolla viennese croccante, mousse alla ricotta, cuore soffice di visciola e glassa all'amarena

Crisp Viennese shortcrust, ricotta mousse, sour-cherry heart and amarena glaze

1 · 3 · 7 °

Foresta Nera 2.0

Crumble al cacao 70%, cremoso al cioccolato bianco, frutti rossi, glassa ai mirtilli e biscuit al cioccolato

70% cocoa crumble, white chocolate cream, red berries, blueberry glaze and 3 ° · senza glutine, senza lattosio
chocolate biscuit

Velluto al Cacao e Caffè

Cake al cacao amaro farcita con ganache al caffè, polvere di cacao e arabica

Dark cocoa cake filled with coffee ganache, dusted with cocoa and arabica 3 · 6 · 8 ° · senza glutine, senza
lattosio

Frutta di Stagione

Seasonal fruit