



il tuo rifugio *gastronomico nel verde*

La nostra Cucina

Le pietanze che vi proponiamo sono una nostra interpretazione **speciale** dei piatti classici dalla tradizione Romana e Italiana, realizzati con modalità di cottura innovative ed ingredienti di qualità provenienti dai territori limitrofi.




Ogni piatto è una sorpresa proposta dal nostro **Chef Franco Giolitti...**

scopritele insieme a noi!!!



il tuo rifugio *gastronomico nel verde*

STARTER

Millefoglie di polenta, topinanbur e crudité di porcini marinati  (1)	12,5
Baobun con coda alla <i>vaccinara</i> , sedano ghiaccio e cioccolato fondente (9)	11,5
Carpaccio di Scottona [◇] , salsa tonnata e granella di nocciole piemontesi (3,4,8)	13
Castagnaccio alla brace, fonduta di pecorino e guanciale <i>amatriciano</i> (7,8)	11
Prosciutto <i>San Daniele IGP</i> al coltello e bufala dell'agropontino (7)	13
Bocconcini di baccalà pastellato, maionese di ceci e rosmarino (1,4)	14,5
Mazzancolle [◇] scottate, chips ai cereali e tartare di bufala (2,7,8,11)	13,5
Polpo laccato, rosty di patate e salsa di friarelli (4)	14
<hr/>	
La focaccia romana  (1)	4
Chips cacio&pepe  (1,5)	6

Il nostro PANE è fatto in casa dallo chef e cotto nel forno a legna






il tuo rifugio *gastronomico nel verde*

LA PASTA

La Pasta HomeMade

La nostra pasta fresca è tutta rigorosamente *HomeMade*.
La pasta all'uovo è fatta con una sfoglia dal colore giallo carico (cosiddetta "piemontese"),
composta da 60 tuorli di uova biologiche per ogni kg di farina.


Gnocchetti di zucca, crema di gorgonzola piccante e noci ✓ (1,3,7,8)	13,5
Fettuccine con i funghi porcini ✓ (1,3)	15
Triangoli di pasta ripieni di cacio&pepe, con vellutata di cime di rapa e guanciaie croccante (1,3,7)	14
Strozzapreti con funghi galletti, pomodorini arrosto e salsiccia di Norcia (1,9)	14,5
Pappardelle al cinghiale in salmì e mosto d'uva (1,3)	14
Fettuccine alla <i>Montarozzo</i> dal '68 (<i>paglia&fieno con prosciutto, funghi e piselli</i>) (1,3, 7)	12,5
La Carbonara & Sto' (1,3,7)	11,5
Risotto astice e zafferano (1,2,9)	17
Ravioli ripieni di branzino all'acqua pazza, con pesto di pomodori secchi calabresi (1,3,4,9)	15
Scialatielli con ragù di pesce spada alla palermitana (1,4,9)	14,5

Per la pasta senza Glutine  e per altre pietanze Vegetariane , Vegane  o senza
alcuni allergeni chiedere al personale di sala, che saprà consigliare le modifiche opportune



il tuo rifugio *gastronomico nel verde*

LA PIETANZA

Funghi porcini arrosto 	25
Maialino da latte al ginepro, purè di lenticchie di castelluccio e pere candite (9)	20
Quaglia ripiena di castagne, al profumo di pino con patate nocciolate (7,8,9)	18
Calamari* ripieni alla marinara su crostone di pane (1,2,3,4,7,9,14)	18
Tagliata di spada arrosto, salsa vino e alloro con cardoncello scottato (4)	21

GLI STAGIONALI

Broccoletti all'agro o ripassati	6
Cicoria all'agro o ripassata	6
Radicchio alla brace	7
Patate arrosto	5



il tuo rifugio *gastronomico nel verde*

LA GRIGLIA

Vi proponiamo una selezione di carni di Eccellenza Nazionale, provenienti da bovini di razze autoctone italiane che vivono libere al pascolo ed hanno un'alimentazione biologica al 100%

Fiorentina <i>La Duchessa</i> (<i>Sicilia, frollatura di 60/70 gg</i>) (<i>min 1000gr</i>)	8/etto
Fiorentina <i>La Pezzata Rossa</i> (<i>Alpi Val d'Aosta, frollatura di 50 gg</i>) (<i>min 1000gr</i>)	8/etto
Tagliata di <i>Scottona</i>	22
Lombatina di vitella <i>Grass fed</i>	20
Abacchio IGP Sardegna allo " <i>scottadito</i> "	21
Galletto al mattone	18
Picanha allo spiedo con <i>salse dello chef</i>	21
Bombette pugliesi allo spiedo con <i>salse dello chef</i> (<i>4 pezzi</i>)	19
Salsicce di suino nero dei monti leporini (<i>3 pezzi</i>)	16
Ribs di suino nero dei monti leporini	19

Ogni portata è completata da Patate alla Brace

Le salse dello chef: salsa verde (4) BBQ chily (10) Spicy mayo (3)



il tuo rifugio gastronomico nel verde

La Pizza Gourmet ... solo la sera






La nostra Pizza Romana, preparata con materie prime Italiane di alta qualità, è cotta nel **forno a legna**.

L'impasto è realizzato utilizzando una selezione di farine NO OGM (frumento, soia e riso),

Olio EVO e pasta madre essiccata.

Ha un'alta idratazione (circa 80% di acqua) ed è sottoposto ad una lenta lievitazione a temperatura controllata (72 ore di maturazione), che lo rende leggero e molto digeribile.

L'impasto NON contiene grassi animali. 

La Margherita Pomodoro, fiordilatte dell'agropontino e basilico 	(1,6,7,9)	9
La Regina Salsa di datterino, bufala dell'agropontino e basilico 	(1,6,7,9)	10
La Barese Fiordilatte, pachino confit, alici, capperi, olive e origano	(1,4,6,7)	10
La Montanara Fiordilatte, primosale, funghi galletti 	(1,6,7)	12
La Valtellinese Fiordilatte, speak e provola affunicata	(1,6,7)	12
La Romana Fiordilatte, alici e fiori di zucca	(1,4,6,7)	11
La Contadina Fiordilatte, cacio&pepe, pere caramellate 	(1,6,7)	10
La Toscana Fiordilatte, guanciale, patate arrosto	(1,6,7)	10
La Paesana Fiordilatte, salsiccia e broccoletti	(1,6,7)	12
La Trevisana Fiordilatte, radicchio, gorgonzola e noci	(1,6,7,8)	12
Pizza senza glutine 	Condimento da scegliere tra i precedenti	13

Il Fritto

Il Montarozzo Fritto


Suppli classico al ragù, mozzarella in carrozza cacio&pepe, frittatina di pasta alla napoletana, zeppolina alla marinara e verdure pastellate (1, 3, 5, 7, 9)

12



il tuo rifugio *gastronomico nel verde*

SWEET SENSATION

New York Cheesecake (<i>signature dish</i>) (1,5,7,8)	8
intramontabile Tiramisù (1,3,7)	8
Babà in barattolo con crema pasticcera alla vaniglia (1, 3, 7)	8
Tartelletta con ricotta e visciole (1,3,7)	8
Eclair gianduia e caramello salato (1,3,7,8)	8
Ananas 	6

Per i Dessert senza Glutine  chiedere al personale di sala

Legenda

 Pietanza Vegetariana

 Pietanza Vegana

* Prodotto Congelato

◆ Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo Reg. CE 853/04.

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)

2. Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro)

13. Lupini

14. Molluschi



il tuo rifugio gastronomico nel verde

LE BIRRE

Le Oxiana Artigianali



Oxiana è un moderno progetto di produzione di birra artigianale, nato in provincia di Roma, che usa esclusivamente materie prime di alto livello qualitativo, senza utilizzare prodotti chimici artificiali. Oxiana non pastorizza, non microfiltra, non usa additivi chimici e non aggiunge anidride carbonica. Le birre sono fermentate in bottiglia o in fusto, con un processo di produzione simile a quello dello champagne.

Keller, 0.33cl, Naturtrub, 4.8% Alc	6,5
Epic, 0.33cl, American IPA, 6.8% Alc	7
Velvet, 0.33cl, Tripel, 8.8% Alc	7,5

La Poretti alla Spina - senza anidride carbonica aggiunta

4 luppoli, 0.2cl, senza anidride carbonica aggiunta	4
4 luppoli, 0.4cl, senza anidride carbonica aggiunta	6

IL BAR E GLI SPIRITI

Acqua San Pellegrino, Panna, Nepi 0.75cl	3
Bibite soft drink 0.33cl	3
 Caffè	2
 Deca	2,5
Amari e Liquori	5
Distillati	6/9

Service Table € 2/pax

www.montarozzo.it

