

MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA

ENTRÉE

CARPACCIO DI CHIANINA PERE AL VINO ROSSO E FORMAGGIO
ERBORINATO

PASTA E PATATE CON PROVOLA AFFUMICATA, LUGANICA DI CHIANINA E
TARTUFO NERO

FARAONA RIPIENA DI CASTAGNE E SALSICCIA CON PUREA DI CAROTE ALLA
LIQUIRIZIA

TORTA TIEPIDA DI MELE, GELATO AL RUM E SALSA DI MIRTILLI

€ 38,00

MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

ENTRÉE

POLPO ROSTICCIATO, COPPA E PUNTARELLE ALLA ROMANA

LINGUINE "SORELLE SALERNO" TOTANI E BROCCOLI

BRANZINO RIPIENO DI GAMBERI ED ERBETTE, MELANZANE E PAPPAL
POMODORO

SEMIFREDDO AL GIANDUIA E COMPOSTA AL MANDARINO

€ 48,00

ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

*I menù a degustazione devono essere ordinati da tutti gli ospiti
Disponibile solo a cena per un massimo di 15 persone*

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI

Prosciutto crudo del Buttero 18 mesi, salame di asino, capocollo, strolghino affumicato, stracchino all'antica delle Valli Orobiche, Blu di bufala e mozzarella di bufala di Battipaglia

(Allergeni 1, 6, 7)

€ 16,00

CARPACCIO DI CHIANINA, PERE AL VINO ROSSO E FORMAGGIO ERBORINATO

Carpaccio di carne chianina, con pere saltate al vino rosso e spuma di formaggio

(Allergeni 7, 12)

€ 15,00

CONIGLIO PORCHETTATO, CREMA DI ZUCCA MANTOVANA E FUNGHI PIOPPINI

Il coniglio viene disossato e farcito con salsiccia ed erbette, cotto in umido e servito assieme a una crema di zucca mantovana con funghi pioppini

La zucca mantovana detta anche "Cappello del Prete" ha una buccia grigio-verde e forma simile a un turbante, una polpa arancione e una consistenza compatta con un gusto dolce. Alcune varietà di zucca mantovana stavano scomparendo, soppiantate da specie più economiche ma i produttori si sono uniti per preservarle

(Allergeni 1, 7, 8)

€ 14,00

POLPO ROSTICCIATO, COPPA E PUNTARELLE ALLA ROMANA

Polpo rosticcato servito con puntarelle alla romana e coppa

Le puntarelle sono molto diffuse nel Lazio e in alcune zone della Campania perché sono tipiche di questi territori. Era una verdura molto apprezzata addirittura già i romani, noti buongustai, amavano questo ingrediente lievemente amarognolo

(Allergeni 14)

€ 15,00

CALAMARO RIPIENO DI BACCALA' MANTECATO, PASSATINA DI CECI NERI PROFUMATA AL ROSMARINO

Il baccalà viene mantecato secondo la ricetta veneta e successivamente usato per riempire il calamaro. Accompagnato da una zuppetta di ceci neri aromatizzata al rosmarino

(Allergeni 1, 7, 14)

€ 15,00

GAMBERI CROCCANTI, CUSCUS DI VERDURE E MAIONESE ALLA N'DUIA

Il cuscus viene insaporito con verdure stagionali e cotto a vapore secondo la ricetta tradizionale. I gamberi sono avvolti in una pasta croccante e successivamente fritti, il tutto servito su una maionese insaporita alla n'duia

Il cuscus è un alimento tipico del Nord Africa, della Sicilia occidentale e della Sardegna sud occidentale, costituito da agglomerati ovvero granelli di semola di frumento cotti a vapore

(Allergeni 1, 4)

€ 14,00

COTTO DELLA COSTA

Selezione di cinque assaggi di antipasti di pesce preparati giornalmente in base alla stagionalità e alla fantasia degli chef

(Allergeni 3, 14)

€ 25,00

I CRUDI

CARPACCIO E TARTARE DELLA COSTA

Selezione di crudi di pesce in carpaccio e in tartare preparati giornalmente in base alla stagionalità e alla fantasia degli chef

(Allergeni 3, 14)

€ 18,00

OSTRICHE

cad. € 3,50

SCAMPI

cad. € 5,00

GAMBERI ROSSI

cad. € 4,00

I PRIMI PIATTI DI CARNE

PASTA E PATATE CON PROVOLA AFFUMICATA, LUGANIGA DI CHIANINA E TARTUFO NERO

Ditalini integrali avvolti da questa crema di patate dal sapore delicato insaporita da provola affumicata, luganiga di chianina adulta IGP e tartufo nero

Questa pietanza dalle origini umili e povere si è diffusa nel Regno di Napoli nel XVII secolo. In questo periodo le patate ed i pomodori erano gli ingredienti prediletti dalle massaie che li utilizzavano nelle loro ricette semplici e nutrienti: tra queste c'era "la pasta e patate"

(Allergeni 1, 9)

€ 12,00

CAPPELLETTI IN BRODO RIPIENI DI MAGRO E PORCINI, SERVITI CON BUCCIA DI PATATE CROCCANTI

La carne viene cotta nel vino bianco assieme agli odori e ai funghi porcini, tritata e bagnata dei suoi succhi di cottura. Il brodo viene realizzato con carne di manzo

(Allergeni 1, 7, 9)

€ 14,00

FETTUCCELLE AL RAGU' DI CINCHIALE, CRUMBLE ALLE NOCI E PECORINO UBRIACO

Fettucelle tirate a mano condite con ragù di cinghiale e crumble di noci e pecorino

(Allergeni 1, 2, 3, 8, 9)

€ 14,00

I PRIMIDELLA TRADIZIONE

RIGATONI ALL'AMATRICIANA

Si dice che questo famoso piatto nato ad Amatrice fosse il pasto principale dei pastori, ma originariamente era senza pomodoro e prendeva il nome di "gricia"; questo ingrediente fu aggiunto in seguito quando i pomodori vennero importati dalle Americhe e il condimento prese il nome di Amatriciana

(Allergeni 1, 7)

€ 12,00

STRONGOZZI ALLA CARBONARA

Sull'origine di questo piatto che ne abbiamo traccia già dal 1930 la tesi più attendibile sembrerebbe quella che durante la seconda guerra mondiale i soldati americani giunti in Italia combinando gli ingredienti a loro più familiari che riuscivano a reperire, e cioè uova, pancetta e spaghetti, preparandosi da mangiare, abbiano dato l'idea ai cuochi italiani per la ricetta vera e propria che si svilupperà compiutamente solo più tardi. A supporto di questa ipotesi resta il fatto che la ricetta era sconosciuta a Roma prima della guerra

(Allergeni 1, 7)

€ 12,00

SPAGHETTONE "MANCINI" CACIO E PEPE

Gli spaghetti cacio e pepe, fanno parte della tradizione della cucina romana e sono diventati oramai piatti simbolo dell'italianità, del mangiar bene con ingredienti DOP e legati alle tradizioni dei territori in cui sono nate come il pecorino necessariamente romano. Con la combinazione chimica di acqua e proteine del pecorino si ottiene una crema senza grumi

(Allergeni 1, 7)

€ 12,00

I PRIMIDI PESCE

SPAGHETTONE MANCINI "AJO, OJO E PEPERONCINO" CON GAMBERI ROSSI

La bontà e la storia del classico "ajo e ojo" con l'aggiunta di gamberi rossi conditi con sale ed olio della sabina che esalta il sapore del pesce fresco

Direttamente dalla fantasia degli chef dell'Archeologia: la tradizione incontra il gusto raffinato in una ricetta dal sapore deciso e intenso

(Allergeni 1, 2)

€ 18,00

PAPPARDELLE RIPIENE DI CICORIA E NDUJA CON COZZE, SEPIE E CREMA DI POMODORINI GRATINATI

La cicoria viene saltata in padella con olio, aglio e nduja a sostituzione del peperoncino e usata come ripieno delle pappardelle che verranno mantecate con cozze e sepie e adagiate su una crema di pomodorini gratinati

(Allergeni 1, 7, 14)

€ 15,00

LINGUINE "SORELLE SALERNO" TOTANI E BROCCOLI

Linguine "Sorelle Salerno" insaporite con totani e broccoli

La pasta artigianale di Sorelle Salerno è prodotta con grano di produzione propria in località "Acqua della Quercia" a Cutro. Il grano è certificato Global GAP (Good Agriculture Practice), ossia assolutamente "puro", senza alcun residuo di agenti chimici o sostanze nocive

(Allergeni 1, 14)

€ 15,00

RISOTTO MANTECATO CON ROBIOLA DI "ROCCAVERANO", ALICI DI CETARA E TARTUFO NERO

Le alici di cetera vengono pescate con la tecnica del "cianciolo" (con utilizzo della lampara) esclusivamente nel golfo di Salerno durante il periodo primaverile, dalla fine di marzo all'inizio di luglio. In questo periodo le alici presentano un basso contenuto di grassi e sono particolarmente adatte al processo di salagione. Le acciughe appena pescate sono pulite a mano e messe sotto sale in appositi contenitori in legno detti "terzigni"

(Allergeni 4, 7, 9)

€ 15,00

I SECONDI DI CARNE

La carne dell'Archeologia proviene da allevamenti biologici. Avendo dimostrato le migliori caratteristiche organolettiche. Il bestiame, è allevato allo stato semibrado, alimentato con insilati di mais, fieno di prato naturale e farine di cereali coltivati e prodotti con metodo biologico.

LA COTTURA AI FERRI

La carne viene servita secondo questi tagli per porzione:

FILETTO (250 gr)	€ 26,00
FIorentINA	l'etto € 6,00
COSTATA (500 gr)	€26,00

BRASATO DI MANZO CON PURÈ DI PATATE E CARCIOFI

La carne viene cotta a bassa temperatura per mantenere intatti il sapore e la morbidezza. Il tutto viene servito con purè di patate e carciofi croccanti.

(Allergeni 7, 9) €22,00

MAIALINO MANTOVANO CON CAVOLO NERO E MELE

Maialino cotto dolcemente a bassa temperatura per mantenerne le carni morbide, viene poi servito con cavolo nero e mele

(Allergeni 10) €20,00

FARAONA RIPIENA DI CASTAGNE E SALSICCIA CON PUREA DI CAROTE ALLA LIQUIRIZIA

Faraona farcita con castagne e salsiccia cotta in umido e servita su una purea di carote alla liquirizia

(Allergeni 1, 7, 9) €20,00

LA CARNE CRUDA

TARTARE DELL'ARCHEOLOGIA

Carne di filetto di manzo battuta al coltello condita con uovo, olio bio, pepe, fiocchi di sale ed arricchita con altri ingredienti a seconda della stagionalità

(Allergeni 3, 10) €25,00

I SECONDI DI PESCE

L'Archeologia tratta solo pesce fresco italiano proveniente dalle paranze di Anzio e dagli allevamenti di Cipro e Favignana. Questi ultimi sono nutriti esclusivamente con ritagli di pesce che li rendono particolarmente saporiti. Naturalmente, trattando esclusivamente pesce fresco con arrivi giornalieri, è possibile che a causa del cattivo tempo, alcuni piatti del menù non siano disponibili.

BRANZINO RIPIENO DI GAMBERI ED ERBETTE, MELANZANE E PAPPAL POMODORO

Il pesce viene farcito con gamberi ed erbette, avvolto in una crosta di melanzane e scottato. Accompagnato da una pappa al pomodoro e olio profumato ai capperi

(Allergeni 1, 2, 4)

€ 25,00

SAPORE DI SALE ...

Selezione di quattro tipologie di pesce cotti nel sale accompagnati da contorni di stagione e una salsa agli agrumi

(Allergeni 1, 2, 4)

€ 25,00

SALMONE SELVAGGIO ARROSTITO, GIARDINIERA TIEPIDA DI VERDURE E SALSA ALLO YOGURT

Salmone cotto in olio d'oliva alle erbe e poi scottato in padella, accompagnato da una salsa allo yogurt e verdure saltate e sfumate con aceto balsamico bianco

(Allergeni 4, 7)

€ 18,00

TONNO SCOTTATO CON PUNTARELLE E CREMA DI BUFALA

Tonno scottato e servito con insalata di puntarelle alla romana, un contorno fresco e saporito, molto diffuso nel Lazio. Da tradizione vengono condite con aglio, olio e battuto di alici.

Ad accompagnare il tutto una crema di mozzarella di bufala di Amaseno.

(Allergeni 1, 4, 7)

€ 22,00

PESCATO DEL GIORNO

prezzo l'etto € 7,50

LE COTTURE:

AL SALE

AL FORNO

ALLA GRIGLIA

I CONTORNI

CONTORNI DI VERDURE FRESCHE E COTTE	€ 6,00
PATATE NOVELLE	€ 7,00
MISTO DI ORTAGGI ALLA GRIGLIA	€ 8,00

I DOLCI

TIRAMISU' (Allergeni 1, 3, 7, 8)	€ 8,00
TORTA TIEPIDA DI MELE, GELATO AL RUME SALSIA DI MIRTILLI (Allergeni 1, 3, 7, 8)	€ 8,00
BROWNIE AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO E GELATO ALLA BANANA (Allergeni 1, 3, 7, 8)	€ 8,00
SEMIFREDDO AL GIANDUIA E COMPOSTA AL MANDARINO (Allergeni 1, 3, 7, 8)	€ 8,00
FRUTTINI DELL'ARCHEOLOGIA Noci, castagne, pesche, fichi d'india e altri deliziosi frutti ripieni di squisito sorbetto, prodotti artigianalmente <i>(per gli allergeni chiedere al personale di sala)</i>	€ 9,00

LA FRUTTA

TAGLIATA MISTA DI FRUTTA <i>(per gli allergeni chiedere al personale di sala)</i>	€ 8,00
--	--------

CAFFETTERIA E BEVANDE

Acqua minerale	€ 3,00
Bibite alcoliche	€ 4,00
Bibite analcoliche	€ 3,50
Caffè	€ 2,50
Cappuccino	€ 4,50
Infusi	€ 4,00
Pane	€ 3,00