**Menu Autunno 2018 Uliveto**

**Signature dishes**

Il crudo di gamberi all’amatriciana Rome Cavalieri

Tortelloni di bufala DOP, vellutata di pomodoro e basilico

Tournedos di salmone con semi di papavero al vapore di thè verde, broccoli e noci

**Starters**

La caprese di burratina di Andria

Il crudo di carciofi romaneschi e pecorino dolce

Giardino d’Inverno: insalatina di funghi freschi, zucca, castagne e uva tardiva su crumble di ceci saltati aio & ojo

Tagliere di salumi artigianali di Bassiano serviti con Pinsa romana

Il prosciutto di Bassiano al taglio

Poké di salmone al teriyaki con riso jasmine, alghe wakame, sesamo, cetriolo,cipollotto e avocado

Tagliata di Tonno all’acqua di pomodoro, stracciata di bufala e mayowasabi

Fagottino di Carpaccio di fassona, funghi e tartufo su tuorlo e polline d’uovo

**Le zuppe**

Crema di Zucca con porcini saltati e crostini di amaretti

Gran misto di legumi e cereali dell’orto

**La** **pasta**

Mezze maniche alla carbonara

Linguine alle vongole veraci

Bucatini all’amatriciana

Vermicelli Cacio&Pepe

I Frutti di mare su Strozzapreti fatti in casa

Pappardelle fatte in casa al cinghiale

**Risotti**

Risotto alla zucca mantovana con mandorle tostate ed anatra confit

**Main courses**

**Il mare…**

Polpo rosticciato all’arancia, caviale di melanzane affumicate, pinoli, uvetta e menta

Il fritto di calamari e gamberi alla romana con salsa aioli

Baccalà in casseruola, patate rosse e olive di Gaeta, cialda di pane al rosmarino

Alici fresche al forno e cicoria

Pescato del giorno (Ombrina, Spigola o Orata) alla griglia con verdure di stagione

**La terra…**

Filetto di Manzo ai porcini su fondente di patate americane

Carrè d’agnello arrostito alle nocciole, cachi saltati e riduzione di barbera al cioccolato fondente

Lombetto di maiale porchettato al fumo di ciliegio, la sua salsa ristretta e riso mantecato alla mentuccia

Guancialino di vitella e Carciofi, lenticchie rosse di Colfiorito

**La Nostra Pinsa Romana**

**Impasto a 72 ore di lievitazione, altissima digeribilità grazie alle farine selezionate di soia, frumento e riso**

Pinsa tricolore con pomodorini infornati, mozzarella di bufala e basilico

**Sapori dall’orto**

Funghi di stagione saltati

Porcini**\***

Verdure di stagione alla griglia

Insalata Mista

Cicoria ripassata

Carciofi**\*** alla romana o alla Giudia

Finocchi grigliati

Patate fritte

Patate al sale

Patate Cacio&Pepe

**\* disponibili in base alla stagione**