

La Dispensa

Menu

ANTIPASTI

Gastronomia

- Focaccia "Fontaniletto" farina di grano tenero Gentil Rosso tipo 1 macinata a pietra € 3,00
- Focaccia "Fontaniletto" farina di grano tenero Gentil Rosso tipo 1 macinata a pietra, con mortadella € 6,00
- Focaccia "Fontaniletto" farina di grano tenero Gentil Rosso tipo 1 macinata a pietra, con spaccatella di san marzano e acciughe € 5,00
- Prosciutto Fumato a legna di quercia 24 mesi tagliato a mano "Coccia Sesto" - Tuscia € 10,00
- Prosciutto di Parma 24 mesi tagliato a mano "Devodier" € 10,00
- Prosciutto di Parma 30 mesi tagliato a mano "Devodier" € 10,00
- Prosciutto di Parma spalla "Devodier" € 8,00
- Prosciutto di Cinta Senese tagliato a mano € 14,00
- Coppa di testa € 8,00
- Tartare della Dispensa € 12,00
- Tagliere Fracassa (salame alle vinacce di Montepulciano, salame al tartufo, salame di fegato) € 8,00
- Tagliere di salumi (prosciutto Tuscia 18 mesi, capocollo, lombo stagionato, coppa di testa, salame rosa) € 8,00
- Tagliere di formaggi € 8,00
- Tagliere di salumi e formaggi € 12,00
- Tagliere rustico per 4 persone (prosciutto Tuscia 18 mesi, capocollo, lombo stagionato, coppa di testa, salame rosa, 2 tipologie di formaggi) € 30,00
- Bruschetta della Dispensa (con spaccatella di san marzano) € 3,00
- Bruschetta con guancia affumicata Viterbese "Coccia Sesto" € 4,00
- Fritto della Dispensa € 8,00
- Baccalà in pastella € 9,00
- Giardiniera € 5,00
- Bufala di Eboli (sabato e domenica) € 9,00
- Burrata Pugliese € 5,00
- Salmone affumicato riserva "Coda nera" € 15,00

PASTE ASCIUTTE

- Fettuccine "Fontaniletto" al ragù € 10,00
- Ravioli di ricotta al pomodoro e basilico o burro e salvia € 10,00
- Mezza manica "Fontaniletto" alla amatriciana € 10,00
- Mezza manica "Fontaniletto" alla carbonara € 10,00
- Mezza manica "Fontaniletto" alla gricia € 9,00
- Tondarello "Fontaniletto" cacio e pepe € 10,00
- Spaghetti "Fontaniletto" burro salato, limone, bottarga di muggine € 12,00
- Fettuccine "Fontaniletto" con tonno pinna gialla all'olio evo, capperi, olive taggiasche e datterino € 10,00

La Pasta Fontaniletto è una pasta realizzata con semola di grano antico seminato nella nostra valle del Tevere, in cui non è stato mai dato nessun trattamento chimico. Dal momento della semina abbiamo solamente atteso che la natura facesse il suo corso attraverso le stagioni, le variazioni climatiche più o meno favorevoli che si sono avute, con un solo sguardo verso il cielo.

SECONDI

- Saltimbocca di vitellone	€ 12,00
- Fettina panata	€ 15,00
- Parmigiana di melanzane	€ 8,00
- Polpette al sugo	€ 12,00
- La Trippa	€ 12,00
- La Coratella (solo la Domenica)	€ 9,00
- Baccalà alla Romana	€ 13,00

LA GRIGLIA

Le carni della Dispensa sono il frutto di un'accurata selezione, esclusivamente italiane della razza Friolana, Scottona, con oltre 40gg di inaffatura, in celle di maturazione. Queste caratteristiche donano sapore e tenerezza.

I Bovini "Selezione della Dispensa"

- Costata	€ 5,00 fetto
- Entrecote	€ 5,50 fetto
- Tagliata	€ 6,50 fetto
- Fiorentina	€ 7,00 fetto
- Filetto	€ 8,50 fetto
- Costata di Vitella	€ 6,00 fetto
- Fiorentina di Vitella	€ 7,00 fetto
- Costata di Bufalina	€ 5,00 fetto
- Fiorentina di Bufalina	€ 6,00 fetto

Le carni della Fattoria

- Capocollo di maialino al timo (solo sabato e domenica)	€ 12,00
- Tagliata di pollo alle erbe	€ 14,00
- Grigliata mista (per 2 persone) abbacchio, tagliata di pollo, tagliata di maialino, contrailletto di scottona, salicce della Dispensa, pancetta	€ 45,00
- Salicce della Dispensa (3 pz.)	€ 9,00
- Abbacchio alla scottadito	€ 13,00

I CAZZOTTI DI PANE ROMANI

I cazzotti sono una specialità della nostra tradizione fatti in casa (solo la domenica)

- Con le polpette	€ 8,00
- Con la parmigiana di melanzane	€ 8,00
- Con tagliata di maialino e salsa della Dispensa	€ 8,00
- Con guancia di manzo e salsa tartara	€ 8,00

CONTORNI

- Patate al forno € 4,00
- Patate arduina € 4,00
- Insalata dell'orto (mista o verde) € 4,00
- Verdure di stagione (ripassate, grigliate o all'agrodolce) € 4,00/6,00

I nostri prodotti seguono l'andamento delle stagioni per garantire i sapori e la qualità.
L'alternanza settimanale delle nostre pietanze garantisce la freschezza delle nostre preparazioni.
Utilizziamo esclusivamente olio extra vergine d'oliva Zangrilli (tr) e Gaudenzi (trsv).

IL CARRELLO DEI DOLCI

- Il Tiramisù € 5,00
- Pasticceria secca € 3,50/5,00
- Salame del re € 4,00
- Crostata con marmellata fatta in casa € 4,50
- Degustazione di cioccolatini Bodrato € 9,00
- Dolci del giorno € 5,00
- Frutta di stagione € 3,50
- Gelato artigianale piccolo/grande € 3,00/5,00

MENU BIMBI (a scelta)

- Fieno di Canepina (VI) con olio e parmigiano o al pomodoro cotoletta con patate fritte* € 10,00
- Fieno di Canepina (VI) con olio e parmigiano o al pomodoro hamburger con patate fritte* € 12,00
- Fieno di Canepina (VI) con olio e parmigiano o al pomodoro polpette al sugo € 12,00
- Fieno di Canepina (VI) con olio e parmigiano o al pomodoro € 5,00
- Lasagnetta o Pasta al ragù € 6,00
- Cotoletta con patate fritte* € 8,00
- Hamburger con patate fritte* € 12,00
- Polpette al sugo con patate fritte* € 12,00

Utilizzo area bimbi inclusa (da 2 a 6 anni)

*Prodotto surgelato

- Acqua 1 lit € 1,50
- Cestino di pane a lunga lievitazione € 2,00