



Fritti de'na vorta

- VT **Mozzarellina in carrozza**
Tipico fritto romano con mozzarelle di Boiano passate nell'uovo e fritto. Eccezionale!!!
- T **Mozzarellina in carrozza** con culatello Campano
- VT **Mozzarella in carrozza** con pomodorini datterino e basilico
- T **Suppli** con ragù di filetto e castelmagno.
- Fiori di zucca**
con ricotta, provola affumicata, parmigiano reggiano e guanciale
- T **Animelle d'abbacchio pastellate e fritte**

N.B.: tutti i fritti sono fatti in casa e fritti in padella!

...dal forno

- Mozzarella di bufala Teverolese al forno con culatello
- Provola Laziale affumicata al forno con speck
- V **Provola Laziale affumicata al forno con miele Toscano**

...dalla padella

- T **Animelle d'abbacchio** al vino bianco e rosmarino
- V **Uova al tartufo nero Umbro** (Secondo disponibilità)

...alla brace

- V **Carciofini arrostiti alla brace**

Focacce romane

- Focaccia romana con culatello campano
- V **Focaccia romana con stracciatella e tartufo nero**



Prosciutti e salumi

Culatello e mozzarella di bufala

Prosciutto crudo di Bassiano con osso

Prosciutto crudo Umbro 36 mesi

Prosciutto crudo di cinta senese

Culatello riserva 24 mesi

Prosciutto crudo Abruzzese 24 mesi Az. Fracassa

Prosciutto Iberico selezione oro (Salamanca)

Pitina di pecora 80 gr.

Tagliere di salumi (Mista)

Campania

Lazio

Umbria

Toscana

Emilia Romagna

Abruzzo

Spagna

Friuli Venezia Giulia

Latticini e formaggi

v Mozzarella di bufala campana

300 gr.

v Crema di ricotta di bufala campana

v Caprese con mozzarella di bufala, pomodorini datterino e pomodorini confit

v Tagliere di formaggi con marmellate dell'azienda "Le Tamerici"

Pane per persona euro 1,50



Primi piatti de noantri

V Ravioli Mimosa (Vincitori di 2 concorsi)

È un piccolo segreto, né carne e né pesce. Due anni fa abbiamo vinto un concorso a Roma e a Milano. Deliziosi!

T Bucatini all' Amatriciana con pecorino e guanciale casereccio

Sfogliamo chiunque a dire: "Non è buona!". A lei dobbiamo molta della nostra notorietà.

Fuori categoria! Reputata tale anche dal Comune d'Amatrice.

V T Tonnarelli cacio e pepe. Fatti a mestiere!!!

T Bombolotti (mezze maniche) alla carbonara

T Bombolotti (mezze maniche) alla carbonara con tartufo

T Bucatini alla gricia

È l'Amatriciana in bianco, cioè senza pomodoro.

Era chiamato il piatto dei poveri perchè bastava un pò di guanciale e pecorino per far leccare i baffi.

T Bombolotti (mezze maniche) alla norcina

Anche con questo piatto abbiamo vinto un premio. È creato con panna, salsiccia di Norcia, ricco parmigiano, pecorino, pepe e un'anticchia di noce moscata

T Tonnarelli con coda alla vaccinara

V Strozzapreti zia Antonietta

Piatto leggero e semplice con pomodorini dattero e parmigiano reggiano, olio extra vergine Umbro e pesto di basilico

V Gnocchi di ricotta

Con mozzarella di bufala, pomodorino dattero e basilico.

V Tagliolini con tartufo nero Umbro

N.B.: La pasta all'uovo è fatta in casa

Gli assaggi di pasta (n° 2) vengono calcolati £ 21,00 a persona

V: Vegetariano **T:** Tipico Romano



Secondi piatti

Agnello

- T Stinco di agnello da latte al forno con patate
con patate
- T Animelle d'abbacchio al vino bianco e rosmarino
al vino bianco e rosmarino

Vitella

- T Polpette di saltimbocca alla romana
Con prosciutto e salvia.
Polpette di vitellone Piemontese al tartufo nero
- T Coda alla vaccinara
Fatta come na' vorta, cò l'uvetta, pinoli e cioccolata
Guancia di vitella cotta a bassa temperatura

Manzo

- T Bistecca senz'osso "Tenerona" Nazionale 350 gr. circa
- Bistecca Spagnola con osso Tamaco dare red (Secondo disponibilità) 650 gr. circa
- Straccetti di filetto con rughetta e pomodorino dattero
- Filetto Danese alla brace 220 gr. circa
- Tagliata al tartufo nero Umbro (Secondo disponibilità)
- Tartare di razza Fassona Piemontese
Con burrata Andriese e pomodorini confit
- Tartare di razza Fassona Piemontese
Con tartufo nero Umbro
- T Trippa alla Romana

Maialino

Maialino da latte al forno con finocchietto e birra

N.B.: Tutta la carne è condita con olio extra vergine Cori Azienda Cincinnato
e con fiocchi di sale di Cipro a scaglie



Contorni

Scarola ripassata

con uvetta, olive di Gaeta e pinoli.

Puntarelle

con salsa di battuta di alici, olio e limone.

Cicoria di campo

Spinaci

all'agro o ripassati.

Insalatina mista

Lattuga, rughetta di campo, pomodorino dattero, radicchio e carota.

Pomodorini dattero

con olio extravergine e basilico.

Patate strascinate

Sono patate ripassate al forno con limone e un goccio di aceto di vino bianco. Squisite!

Patate al forno

I Prodotti scelti per condire i piatti sono stati accuratamente selezionati e sono:

Olio extra vergine d'Oliva della Sabina

Azienda agricola: Marchesi Merzetti

Aceto balsamico di Reggio Emilia - Azienda San Giacomo



Menù degustazione

La Taverna Trilussa é lieta di presentare il primo menù a degustazione della sua storia. Questo menù é il risultato dell'esperienza acquisita in tanti anni di lavoro di nostro padre, al quale abbiamo voluto fare un regalo portando in tavola i prodotti migliori da lui conosciuti, lavorati e cucinati per i nostri clienti. In abbinamento ad ogni portata abbiamo accostato una selezione di vini consigliati dal nostro Sommelier Giancarlo Palombini.

Antipasto Trilussa

Selezione di salumi e formaggi Nazionali
Mozzarella in carrozza (tipico fritto romano)

Uovo al tegamino con tartufo nero

Mescita di Franciacorta Brut Azienda Majolini

Assaggi di primi piatti

Ravioli Mimosa

(vincitori di due concorsi nazionali delle forchette d'oro)

Mescita Sauvignon doc Azienda Drius

Bucatini all'Amatriciana con pecorino e guanciale casereccio

(vincitori del prestigioso concorso d'Amatrice 2003)

Mescita di Nobile di Montepulciano Azienda Corte alla Flora docg

Secondo piatto

Straccetti di filetto con rughetta e pomodorino dattero

Mescita di Brunello di Montalcino Docg Azienda Marchesi Frescobaldi

Contorno

Carciofi arrosto

Dessert

Millefoglioline

Selezione di Grappe

Amari vari

Menù degustazione comprensivo di vini

É necessario che tutto il tavolo partecipi a questa esperienza enogastronomica.



Degustazione tartufo nero

Menù dedicato al mitico tubero

Antipasti

Gamberi rossi di Mazara del Vallo al tartufo nero

Uovo al tegamino al tartufo nero

Focaccia con stracciatella e tartufo nero

Mescita di Franciacorta Brut Docg Az. Majolini

Primi piatti

Tagliolini aragostella e tartufo nero

Mescita di Etna Bianco Doc Az. Villa Grande

Tagliolini al tartufo

Mescita di Sauvignon Doc Az. Drius

Secondi piatti

Scampi saltati in padella aglio, olio, peperoncino e tartufo nero

Mescita di Benefizio castello di Pomino Doc Riserva

oppure

Tartare di razza Piemontese Fassona con tartufo nero

Mescita di Barolo Bovio Az. Gianfranco Bovio

Dessert

Cre moso al mascarpone con salsa di frutti rossi

Selezione di Grappe

Amari vari

Menù degustazione comprensivo di vini

È necessario che tutto il tavolo partecipi a questa esperienza enogastronomica.



LA LIBERTÀ

La Libbertà, sicura e persuasa
d'esse stata capita veramente,
una matina se n'uscì da casa:
ma se trovò con un fottìo de gente
maligna, dispettosa e ficcanasa
che j'impedì d'annà libberamente.
E tutti je chiedevano: -Che fai?-
E tutti je chiedevano: -Chi sei?
Esci sola? a quest'ora? e come mai?...
-Io so' la Libbertà! -rispose lei-
Per esse vostra ciò sudato assai,
e mò che je l'ho fatta spererei...
-Dunque potemo fa' quer che ce pare...-
fece allora un ometto: e ner di' questo
volle attastalla in un particolare...
Però la Libbertà che vidde er gesto
scappò strillanno: -Ancora nun è affare,
se vede che sò uscita troppo presto!

(Trilussa)