Antico ORCIO RISTORANTE

ANTIPASTI DI PESCE

Sautè di cozze	12
Insalata di mare *	16
Cheesecake con mousse di ricotta, salmone marinato e crema di pecorino **	14
Crudo di pesce *	40
Ostriche (al pezzo)	3
Crostino al burro salato e alici del cantabrico	14
Cuoppo di alici fritte **	12
Alici Mbuttunate (al pezzo) **	3
Parmigiana di mare *	15
Moscardini in umido con crostoni di pane *	14
Antipasto misto di mare *	20

ANTIPASTI DI CARNE

Tortino di parmigiana	11
Tagliere salumi e formaggi locali x2	20
Tortino di riso venere con funghi porcini e robiola su vellutata di zucca **	14
Tartare di manzo con tartufo nero di campoli appennino	18
Polenta su fonduta al taleggio e tartufo nero di campoli appennino	16
Carciofo in tempura con fonduta di pecorino e menta	12
Crostone stracchino e salsiccia	10

Antico ORCIO RISTORANTE

PRIMI DI PESCE

Spaghettone "Masciarelli" con cernia, limone e pistacchio **	16
Spaghettone "Masciarelli" aglio, olio, peperoncino, crudité di gambero rosso e lime *	18
Gnocchetti alla crema di scampi con cruditè **	16
Pacchero all'astice **	25
Linguine con alici, pomodorini, olive taggiasche, capperi e pane tostato **	16
Ravioli al nero di seppia con spigola e gamberi rossi, la sua bisque, datterino giallo e rosso **	20
Tonnarelli con carciofi e gamberi rossi *	18

PRIMI DI CARNE

Eliche "Masciarelli" con crema di broccolo, salsiccia di maiale nero dei monti lepini e steccata di morolo	16
Tonnarello con capriolo e cioccolato fondente dell'Ecuador *	18
Gnocchi Antico Orcio con carciofi, guanciale e pecorino **	16
Bottoni ripieni di stracotto di manzo ridotto al cesanese con burro di normandia e salvia **	16
Pappardelle ai funghi porcini *	16
Primi della tradizione (carbonara, cacio e pepe, gricia, amatriciana)	12

Antico ORCIO RISTORANTE

SECONDI PESCE

Frittura di calamari con gel al limone *	18
Polpo scottato su vellutata di peperoni e chips di patate viola *	18
Filetto di rombo in crosta di patate **	22
Tataki di tonno su letto di stracciatella e carciofi croccanti *	18
Grigliata mista di pesce *	24
Zuppa di pesce (solo su ordinazione)	40

SECONDI CARNE

Stinco di maiale in salsa alle mele	18
Filetto di manzo in crema di nocciole e porro croccante	22
Bufaletta al coccio	18
Entrecote di manzo 300 g	20
Costolette di agnello in riduzione al melograno e broccoletti d'Alatri **	18
Guancia di maiale su purè di patate e riduzione al cesanese *	16

Antico ORCIO RISTORANTE

CONTORNI

Broccoletti ripassati o all'agro **	4
Cicoria ripassata o all'agro **	4
Verdure grigliate	4
Insalata verde o mista	4
Patate al forno	4

DOLCI

Coppa Ferrero Rocher	6
Tiramisù	6
Tiramisù al pistacchio	6
Sorbetto al limone	4
Cheesecake *	6
Mousse al mascarpone con crumble alla nocciola e frutti di bosco *	6
Mousse al cioccolato bianco caramellato con streusel alla nocciola e cioccolato fondente	6

FRUTTA

Ananas	4
Macedonia	5
Tagliata di frutta di stagione	8

Antico ORCIO
RISTORANTE

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

PESCE
Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività

Servizio (pane compreso) €2.00 a persona

*Prodotto congelato all'origine

**Prodotto abbattuto da noi

N.B. Per ulteriori informazioni e/o chiarimenti riguardo ingredienti e allergeni rivolgersi al personale di servizio o al Preposto.