

Scritto da Administrator

Mercoledì 29 Luglio 2020 15:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 29 Luglio 2020 15:39



Finalmente pizze sfiziose che non producono strane sensazioni di gonfiore e poi primi piatti curiosi, da leccarsi i baffi, ma anche carni, pietanze di pesce, fritti e dolci sono alla altezza delle aspettative della clientela. Prezzo medio 25 €. Prenotazione consigliata e gratuita.

Il locale, che dispone di un gradevole spazio all'aperto, è gestito ottimamente da Federico che, con la sua gentilezza, è sempre prodigo di consigli ed attenzioni nei confronti della clientela.

Primi piatti. Possiamo partire da "Le Gioie di Ariccia", cofanetti ripieni di porchetta, vellutata di patate, zafferano e colatura di pecorino, per capire che siamo capitati bene.

I fusilloni sono presentati in vario modo, dalla matriciana, al pomodoro dolce con melanzane, ricotta salata e basilico. Meritevoli anche le Tagliatella fatta a mano con Guanciale Amatriciano, Carciofi e Pecorino. Un piatto davvero speciale è la Fregola BIO con Cozze, Calamari, Asparagi, Prezzemolo e Limone (13 €).

Scritto da Administrator

Mercoledì 29 Luglio 2020 15:34 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 29 Luglio 2020 15:39

Segnaliamo pure **antipasti** originali e gustosi quanto basta: Tartare con puntarelle km0, pomodori secchi e olive taggiasche a 9 euro; Alici in crosta di pane cotto a legna servito con Alioli all'Aneto 6 €; Vellutata tiepida di zucchine km0, Gamberi alla piastra e cous cous al curry 8 €.

Secondi Piatti notevoli per qualità e presentazione. Ribs di Patanegra CBT con purea di fagioli all'uccelletto e Chips di patate Americane 16 €; Fish and Chips con filetto di Merluzzo d'Islanda, patate speziate e maionese all'aneto 16 €; Polpo rosticcato crema di carote e zenzero, servito su una dadolata di patate stufate con prezzemolo e sale ai Fiori 18 €; Tagliata di Scottona Shorthorn (300gr.) ,patate speziate e Alioli al cimichurri 20 €. Anche le portate di pesce sono soddisfacenti.



La Pizza presenta una pasta deliziosa e digeribilissima grazie all'utilizzo di lievito madre. Margherita D.O.P. Pomodoro, Datterini di Siracusa, Mozzarella di Bufala D.O.P e basilico a 9 €; Amatriciana con pomodoro, guanciale e pecorino Romano D.O.P 8 €; Fiori con mozzarella, burrata, fiori di zucca, alici e limone 9 €; Salmone con burrata, lattuga, salmone affumicato, mango al profumo di zenzero, semi di girasole e Lime a 11 €.

Tra i dolci (5 €) fanno bella mostra Tiramisù, Panna cotta, dessert al vino rosso.

Discreto assortimento di vini e birre.

Prenota su **TheFork** per accumulare Yums e approfittare degli esclusivi sconti fedeltà