



BRUNCH

-dalle 9:00 alle 12:00-

A PERSONA:

Uova strapazzate

Salsiccia al vapore

(sostituibile per i vegetariani con bruschette al pomodoro o burro e alici)

Fagioli stufati

A CENTRO TAVOLA:

Mini toast con prosciutto cotto e mozzarella

Mini toast con cicoria e mozzarella

Torta rustica con provola e cavolo nero ripassato

Crostata fatta in casa (scura o chiara)

Spremuta di arance / Calice di prosecco

Caffè o cappuccino

Acqua naturale e frizzante

20,00€ a persona



APERITIPICO

-dalle 17:00 alle 20:00-

Sfoglie di patate fritte (una fiamminga ogni 4 persone)

4 piatti a scelta tra:

Suppli alla romana (uno a persona)

Crostini con burro e alici (due pz a persona)

Crostini al pomodoro (due pz a persona)

Panzanella alla romana (50/60gr a persona)

(pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, olio evo, sale e pepe)

Maritozzo salato con polpette al sugo (uno a persona)

Fritto vegetale di stagione (una porzione ogni 2 persone)

Trippa alla romana (50/60gr a persona)

Polpetta di bollito e salsa verde (una polpetta a persona)

Cavolo nero ripassato con le patate (50/60gr a persona)

Filetto di baccalà, crema di ceci e cipolla rossa in agrodolce
(50/60gr a persona)

20,00€ a persona

Pane, acqua e drink incluso



APERICENA

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Suppli alla romana (un suppli a persona)

Cavolo nero ripassato con le patate

(una porzione ogni 4 persone)

Gran tagliere del Contesto (un tagliere ogni 4 persone)

(porchetta di Cioli dal 1917, coppiette al ginepro e peperoncino, salsicette di cinghiale, caciotta dolce della Tuscia Viterbese con composta di cipolla rossa, crostini al pomodoro e olive itrane)

Cestini di focaccia al rosmarino (uno ogni 2 persone)

MEZZA PORZIONE DI PRIMO 60gr.

(+5,00€ porzione intera):

Rigatoni:

**alla matriciana/ gricia/ carbonara/ cacio e pepe/
aglio, olio, peperoncino e broccolo romanesco/**

25,00€ a persona

Pane, acqua e drink incluso



EVENTI - #1

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Suppli alla romana

Cavolo nero ripassato con le patate

Panzanella alla romana

(pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, olio evo, sale e pepe)

Cestini di focaccia al rosmarino

DUE ASSAGGI DI PRIMO:

Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia

Rigatoni alla matriciana

30,00€ a persona

inclusi 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

acqua e caffè

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato 25,00€/kg

Cheesecake con composta di lamponi 35,00€/kg



EVENTI - #2

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Suppli alla romana
Cavolo nero ripassato con le patate
Crostini con burro e alici di Cetara
Panzanella alla romana
Cestini di focaccia al rosmarino

DUE ASSAGGI DI PRIMO:

Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia
Gnocchi fatti a mano al sugo di spuntature e salsicce

35,00€ a persona

inclusi 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
acqua e caffè

Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato 25,00€/kg
Cheesecake con composta di lamponi 35,00€/kg



EVENTI - #3

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Suppli alla romana

Cavolo nero ripassato con le patate

Crostini con burrata, alici e zest di limone

Baccalà fritto, crema di ceci al rosmarino e cipolla rossa in agrodolce

Cestini di focaccia al rosmarino

DUE ASSAGGI DI PRIMO:

Rigatoni alla gricia

Gnocchi al ragù di agnello e trito romano.

Misticanza biologica di Anzio

40,00€ a persona

**inclusi 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
acqua e caffè**

**Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato 25,00€/kg
Cheesecake con composta di lamponi 35,00€/kg**



EVENTI - #4

ANTIPASTO

Gran tagliere del Contesto

(prosciutto di Bassiano, coppa di testa all'arancia, salsicette di cinghiale, pecorino dolce della Tuscia Viterbese, crostini al pomodoro e olive itrane)

Cestini di focaccia al rosmarino

PRIMO

Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara

SECONDO

Saltimbocca di vitello alla romana con patate al forno

Insalata di puntarelle e alici di Cetara

45,00€ a persona

inclusi 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

acqua e caffè



EVENTI - #5

ENTRÉE

Maritozzo salato con le polpette al sugo (uno a persona)

ANTIPASTI

Tagliere del Contesto

(dimensionato per servire 1 tagliere ogni 4 persone)

(prosciutto di Bassiano, coppa di testa all'arancia, salsicette di cinghiale, pecorino dolce della Tuscia Viterbese, crostini al pomodoro e olive itrane)

Panzanella alla romana

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 4 persone)

(pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, olio evo, sale e pepe)

Crostini con burro e alici

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 4 persone)

Fritto vegetale di stagione

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 4 persone)

(cavolfiore, broccolo romanesco, zucca e carciofi)

Cestini di pane e focaccia al rosmarino

DUE ASSAGGI DI PRIMI

Rigatoni alla matriciana

Rigatoni cacio e pepe

Cavolo nero in crosta di patate sfoglia

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 2 persone)

Misticanza idroponica fresca

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 2 persone)

50,00€ a persona

**inclusi 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
acqua e caffè**



EVENTI - #6

ENTRÉE

Maritozzo salato con lessò alla picchiapò (uno a persona)

ANTIPASTI

Tagliere del Contesto

(dimensionato per servire 1 tagliere ogni 4 persone)

(prosciutto di Bassiano, coppa di testa all'arancia, salsicette di cinghiale, pecorino dolce della Tuscia Viterbese, crostini al pomodoro e olive itrane)

Panzanella alla romana

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 4 persone)

(pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, olio evo, sale e pepe)

Crostini con burro e alici

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 4 persone)

Fritto vegetale di stagione

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 4 persone)

(cavolfiore, broccolo romanesco, zucca e carciofi)

Cestini di pane e focaccia al rosmarino

PRIMI (porzioni intere)

Rigatoni alla matriciana

Spaghettoni acqua e farina cacio e pepe

Insalata di puntarelle con alici di Cetara

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 2 persone)

Misticanza idroponica fresca

(dimensionato per servire 1 piatto ogni 2 persone)

55,00€ a persona

**inclusi 1 bottiglia di vino ogni 4 persone
acqua e caffè**

Cheesecake con arachidi e caramello salato 30,00€/kg



Proposta vegetariana

ANTIPASTO A CENTRO TAVOLA

Flan di indivia e stracciatella di bufala

Cavolo nero ripassato con le patate

Panzanella alla romana

(pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, olio evo, sale e pepe)

Verdure di stagione pastellate

Cestini di focaccia al rosmarino

DUE ASSAGGI DI PRIMO:

Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia

Fettuccine con carciofi, mentuccia e pecorino

30,00€ a persona

inclusi 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

acqua e caffè