

la locanda di stazione

DELLA FAMIGLIA ALFERINI

Sali al primo piano e prova le bontà
del Ristorante e del Cocktail Bar!

ANTIPASTI

BATTUTA DI STAZIONE (3,4,7,10) 14€
Fassona di manzo piemontese "La Granda" battuta al coltello e condita con olio, sale, pepe, scalogno e cremoso datterino vesuviano, accompagnata da stracciata di Andria DOP e perle di tartufo
La "Granda" beef tartare seasoned with extravergin oil, salt, pepper, confit shallot, and creamy datterino tomatoes with stracciata di Andria DOP and black truffle pearls

IL VITELLO E LA MISTICANZA (3,4,8,10) 13€
Girello di vitello cotto a 62°, servito con misticanza selvatica, cotto di ciliegie e nocciola Piemonte IGP tostata
Low temperature cooked veal round served with cooked cherry and toasted hazelnut from Piemonte

FRISELLA PUGLIESE (1,9) 12€
Pomodori datterini, asparagi, zucchine e basilico
Crunchy bread, datterini tomatoes, asparagus, zucchinis and basil

ZUPPETTA VESUVIANA (4,8,9) 13€
Zuppetta fredda di datterino vesuviano e pescato del giorno, pistacchio e zucchine alla scapece
Cold soup made with tomatoes from Vesuvio, daily fresh fish, pistachio and scapece's zucchinis

PRIMI

TONNARELLO CACIO, PEPE E TARTUFO ESTIVO (1,3,7,9) 14€
Tonnarello fresco con pecorino "DeRoma", pepe nero e tartufo estivo fresco
Fresh homemade tonnarelli, De Roma pecorino cheese, black pepper, and fresh black summer truffle

TAGLIOLINO IN UMIDO (1,3,7,9) 15€
Tagliolino risottato con guazzetto di totani, basilico, terra di olive e negativo di pomodoro
Tagliolini with squid stew, basil, black olives crumble and tomatoes

PASTA A VONGOLE (1,3,4,9,13,14) 16€
Il tradizionale tonnarello con vongole veraci locali
Homemade tonnarelli with fresh local clams

AMATRICIANA ESTIVA (1,3,4,7) 12€
Mezza manica "Mancini" con guanciale di Amatrice e datterino fresco vesuviano
Mezza manica "Mancini" with black pork guanciale and fresh datterini tomatoes

info e prenotazioni: 06 4620 2989

SECONDI

VITELLA AL CAFFE' (1,4,7,9,10) 18€
Filetto di vitella nobile alla piastra, fondo bruno al caffè, nespole e spinaci al burro salato
"La Granda" veal filled cook on the grill, coffee demi-glace, medlars and spinach

TOTANETTI IN GUAZZETTO D'ESTATE (1,4,9,14) 15€
Totanetti affogati al pomodoro BIO "Az.Agricola Paglione", crostini di pane "Gabriele Bonci" aromatizzati al timo e terra di olive nere
Small squids poached with tomatoes from "Az.Agricola Paglione", croutons of bread from "Gabriele Bonci" flavored with thyme and black olive powder

IL POLPO DEL CONTADINO (1,3,5,8,9) 16€
Polpo cotto a vapore e poi rosticcato sulla piastra, albicocche in due versioni e cuore di lattuga alla brace
Fresh octopus steamed and cooked on the grilled, apricots and BBQ lettuce

COTOLETTA PRIMAVERA (1,3,5) 15€
Lombo di vitella disossata, panato e fritto, servito con datterini freschi e rucola selvatica
Boneless, breaded and fried loin of veal served with chopped tomatoes and wild rockets

CONTORNI DEL GIORNO 6€
Sides of the day

DOLCI

TIRAMISU' ALLE FRAGOLE (1,3,7,8) 7€
Strawberry tiramisù

TORTINA DEI ROVI ALLE MORE (1,3,7,8) 7€
Blackberries cake

ZABAIONE CON GELATO ALLE FRAGOLE E SCAGLIE DI FONDENTE (1,3,7) 7€
Zabaione with strawberry ice cream and dark chocolate chip

LOCANDA
ALFERINI

il mercato
CENTRALE
ROMA