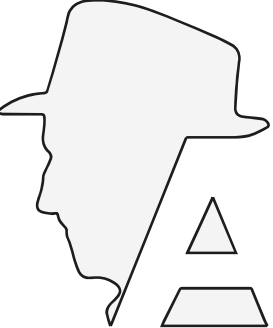


ANTIPASTI

TRIPPA ALLA ROMANA CON PECORINO E MENTA	10
TAGLIERE DI SALUMI MISTI NAZIONALI	12
SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MIELE	15
PROSCIUTTO TAGLIATO A MANO	10
az. FRACASSA 24 mesi di stagionatura	
MOZZARELLA IN CARROZZA	6
TARTARE DI PESCATO CON POMODORO E ZENZERO	14
CROSTINO CON STINCO DI MAIALE E FICHI	8
PANZANELLA AL CUCCHIAIO CON BACCALA' MANTECATO	8
CROCCHETTA DI PATATE CON GENOVESE DI CONIGLIO	5
SALMORILLO ZUPPA DI PESCE TIEPIDA	15





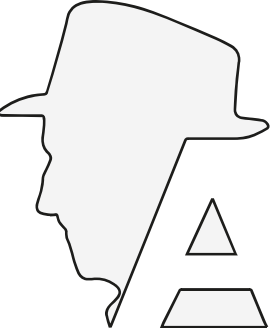
PRIMI PIATTI

FETTUCCINE BACCALÀ E FINOCCHIETTO	12
GNOCCHI CON RAGÙ DI PANCIA DI MANZO	12
PACCHERI ALLA AMATRICIANA CON GUANCIALE AFFUMICATO	10
Pastificio Monograno Felicetti	
RISOTTO CON RICOTTA E CICORIA	12
AGNOLOTTI CON STRACOTTO ALLO ZAFFERANO	15

SECONDI PIATTI

TAGLIAIATA DI MANZO CON OLIO SALE E ROSMARINO	20
PADELLACCIA DI MAIALE E VERDURE	14
ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO	15
LOMBATA DI MANZO	6EURO L'ETTO
ALLEVAMENTO DI SABAUDIA SANTA TERESA	
GALLETTO ALLA BRACE	16
LINGUA ARROSTITA CON PURÈ DI CAROTE AL FORNO E CHIMICHURRI	14





CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

VERDURA RIPASSATA 5

FUNGHI A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ

DOLCI

DOLCI 6

STILLATO E CIAMBELLE 7

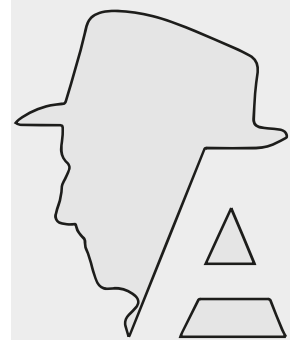
AMARI 4

CAFFÈ 1,50

BICCHIERE DI VINO 5

VINO DELLA CASA "CANTINA LE QUINTE" 1/2 LT 5

VINO DELLA CASA "CANTINA LE QUINTE" 1 LT 8



AMEDEO

HOSTERIA

1960

L'HOSTERIA AMEDEO NON NASCE DA UN IDEA MA DALLA NECESSITA'
DI VENDERE VINO, PER FARE IN MODO CHE MIO NONNO AMEDEO
NON LO BEVESSE TUTTO DA SOLO.

POI PIANO PIANO , E' ARRIVATA LA CUCINA DI MIA NONNA
PRIMA E DI MIA MADRE POI

CON UN UNICO

IDENTIKIT: QUELLO DELLO DELLA STAGIONALITA'

E DEI SAPORI GENUINI. NOI (CI TENGO A QUESTA PAROLA)

OGGI CERCHIAMO DI MANTENERE QUELLA TRADIZIONE

VIVA, AGGIUNGENDO QUALCOSA MA RIMANENDO

UNA SEMPLICE OSTERIA CERCHIAMO DI RISPETTARE SEMPRE

LE MATERIE PRIME MA RISPETTANDO, ANCHE,

IL LAVORO DEI NOSTRI FORNITORI.

SE CAMBIAMO SPESSO MENÙ È PERCHÈ CI PIACE STUZZICARVI,

E SOPRATTUTTO CI PIACE

DARE EMOZIONI

CERCHEREMO COSTANTEMENTE DI FARVI SENTIRE

ANCORA DI PIÙ L'ODORE DI HOSTERIA

E IL SAPORE DI TRADIZIONE

amedeo





I NOSTRI FORNITORI

NORCINERIA CIRONI

MACELLERIA ROIATI

CAPUTO

AZIENDA BOTTONI

ORTOFRUTTA DEI CASTELLI ROMANI

AZIENDA AGRICOLA DEPAU

SCHERZERINO DAL 1953 & FRACASSA

BENEDETTO CAVALIERI

PASTIFICIO MONOGRANO FELICETTI

FORNO BUGLIA

IL MAIALE

LE NOSTRE CARNI

FARINE

LE UOVA

PER FRUTTA E VERDURA

I FORMAGGI FRESCHI

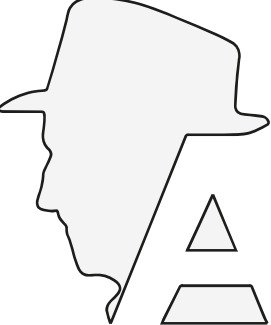
I PROSCIUTTI

GLI SPAGHETTI

LA NOSRA PASTA SECCA

IL PANE





IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE

AGGIUNGEREMO UN MENÙ DEGUSTAZIONE,
UNA SORTA DI MENÙ PIÙ SNELLO

MENÙ DEGUSTAZIONE

UN ANTIPASTO A SCELTA TRA

- * TRIPPA ALLA ROMANA
- * PANZANELLA E BACCALA' MANTECATO
- * CROCCHETTA DI PATATE CON RIPIENO DI GENOVESE DI CONIGLIO

UN PRIMO A SCELTA TRA

- * PACCHERI ALLA AMATRICIANA CON GUANCIALE AFFUMICATO
- * AGNOLOTTO CON STRACOTTO ALLO ZAFFERANO MONTICIANO
- * RISOTTO CON CICORIA E RICOTTA DI PECORA

UN SECONDO A SCELTA TRA

- * ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO
- * LINGUA DI VITELLA CON PUREA DI CAROTE ARROSTO E CHIMICHURRI
- * PADELLACCIA DI MAIALE CON VERDURE

COMPONETE IL MENÙ PREFERITO A QUATTRO PORTATE
SCEGLIENDO TRA I PIATTI SOPRA INDICATI

UN ANTIPASTO, UN PRIMO, UN SECONDO, E UN DOLCE ALLA CARTA.
A FINE PASTO IL COSTO SARA' DI 40 EURO A PERSONA

ESCLUSE BEVANDE

