

**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, è 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*



# ANTIPASTI

TRIPPA ALLA ROMANA CON PECORINO E MENTA	10
TAGLIERE DI SALUMI MISTI NAZIONALI	12
SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MIELE	15
CAVOLFIORE SCALOPPATO AL VINO BIANCO CON CHIPS DI PORRO	10
CROSTINI CON LARDO DI COLONNATA	5
PROSCIUTTO AZIENDA FRACASSA STAGIONATURA 26 MESI	10
SUPPLI DE RIGAJE DE POLLO	3
FUNGHI, TARTUFO E CREMA DI PATATE ARROSTO	14
CARCIOFI FRITTI CON MAYO ALLE ALICI	8
PARMIGIANA DI CARDI	8





## PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI MAIALE CASERTANO	12
TAGLIOLINI CON RAGÙ DI CORATELLA	12
PACCHERI ALLA AMATRICIANA CON GUANCIALE AFFUMICATO	10
Pastificio Monograno Felicetti	
RISOTTO CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO E SCAROLA ARROSTITA	12
PRIMI DEL GIORNO	12

## SECONDI PIATTI

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO	16
TAGLIATA DI MANZO	20
COSTINE DI MAIALE	16
CONIGLIO E INDIVIA ARROSTO	15
STUFATINO DI BUFALO CON POLENTA	15
GALLETTO ALLA BRACE MARINATO	16





## CONTORNI

PATATE AL FORNO	5
VERDURA RIPASSATA	5
CARCIOFI ALLA ROMANA / PUNTARELLE	6

## DOLCI

DOLCI	6
STILLATO E CIAMBELLE	7
AMARI	4/5
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

