

**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
PROSCIUTTO TAGLIATO A MANO az.Fracassa 24 mesi di stagionatura	10
SUPPLI DI BACCALA ALLA ROMANA	5
LINGUA DI VITELLA, CAROTE E CHIMICHURRI	9
PANBRIOCHE, PECORA, FINOCCHI E SALSA ALLA CACCIATORA	9
CARCIOFO ALLA ROMANA CON MAYO ALLA MENTUCCIA	8
CAVOLFIORE SCALOPPATO AL VINO BIANCO CON CHIPS DI PORRO	8
CARDONCELLI FONDO BRUNO E CREMA DI PATATE ARROSTO	9





## PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI CON CORATELLA D'ABBACCHIO E CIPOLLE 12

GNOCCHI CON RAGÙ DI PECORA 12

fattoria lauretti

PACCHERI ALLA AMATRICIANA CON GUANCIALE AFFUMICATO 10

Pastificio Monograno Felicetti

RISOTTO CON ASPARAGI E STRACCO DI CAPRA 14

RAVIOLI CON FUNGHI E RICOTTA SERVITI CON PIOPPINI E BRODO DI FUNGHI 15

## SECONDI PIATTI

TAGLIAIATA DI MANZO CON OLIO SALE E ROSMARINO 20

ANIMELLE SCALOPPATE CON FONDO BRUNO E VERDURE IN AGRODOLCE 20

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO 16

COSTINE DI PECORA ALLA GRIGLIA 18

SPIEDO DI QUAGLIE CON LATTUGA E VENTRICINA ARROSTO 18

STRACOTTO DI BUFALO E CARCIOFI 16

LE NOSTRE COSTINE DI MAIALE 16

Via Montecompatri 31 • Monte Porzio Catone (RM)

Email: [hosteriaamedeo@yahoo.com](mailto:hosteriaamedeo@yahoo.com)

Telefono: +39 06 943 41163





## 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 5/8

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

VINO DELLA CASA "CANTINA LE QUINTE" 1 LT 8





## 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

