LA NOSTRA FILOSOFIA

Siamo giovani, ma con radici profonde nel territorio che ci circonda.
Ogni giorno scegliamo materie prime di stagione,
provenienti da piccole realtà locali,
rispettando i tempi della natura e
riducendo al minimo gli sprechi.

"Gordito" è il nostro modo di raccontare un'idea di cucina piena:
di gusto, di cura e di storie vere, dai campi alla tavola.
Anche i nostri vini seguono questa filosofia,
dando voce a produttori che lavorano con
passione e identità.

MENÙ DEGUSTAZIONE CON BREAD PAIRING

Scampo e lardo di maiale mangalico con focaccia al rosmarino
Langoustine and mangalico pork lardo with rosemary focaccia

Lingua, chimicurri fermentato nel miele e zabaione con pane di grano arso
Beef tongue, honey-fermented chimichurri and zabaione with burnt wheat bread

Tagliatelle al ragù di cinghiale con pane di mais
Tagliatelle with wild boar ragù and corn bread

Fegato e cipolle in agrodolce accompagnato con pane al cacao e noci
Liver and sheet-and-sour onions with cocoa and walnut bread

Brioche Tumminia, crema al caprino e frutti rossi
Tumminia brioche, goat cheese cream and red berries

40 €

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo
The tasting experience is available for the entire table only

ANTIPASTI

Pan brioche laccato con miele all'aglio e sale maldon servito con burro fermentato
Glazed brioche with garlic honey and Maldon salt, served with fermented butter
6 €

Tagliere di salumi locali
Selection of cured local meats
[10]
18 €

Tartare di manzo e garum di porcini
Beef tartare with porcini garum
[1,6,10*]
12 €

Lingua con chimicurri fermentato nel miele, zabaione e caffè
Beef tongue with honey-fermented chimichurri, zabaione and coffee
[1,3,5,7,10*]
14 €

Petto d'anatra affumicata, maionese alle alici e cucunci
Smoked duck breast, anchovy mayonnaise and cucunci
[3,4,6,10]
15 €

Scampo e lardo di maiale mangalica
Langoustine and mangalica pork lardo
[2,12*]
16 €

PRIMI

Tagliolini ai funghi e nocciole sabbiate
Tagliolini with mushrooms and hazelnuts
[1,3,6,7,8]
18 €

Tagliatelle al ragù di cinghiale
Tagliatelle with wild boar ragù
[1,3,6,7,9*]
17 €

Pasta mista "Mancini" cavolo nero e ceci
"Mancini" mixed pasta with black cabbage and chickpeas
[1,6,7,9]
15 €

Bottoni "Senatore Cappelli", miso di ricotta, topinambur e polvere di liquirizia
"Senatore Cappelli" buttons, ricotta miso, Jerusalem artichoke and liquorice powder
[1,3,6,7,9]
17 €

Risoni all'assoluto di mare
Risoni pasta with an seafood broth
[1,2,4,6,7,9,14*]
20 €

SECONDI

Fegato e cipolle in agrodolce
Liver and sweet-and-sour onions
[6,7,12*]
18 €

Pancia di maiale mangalica brasata alla malvasia
Mangalica pork belly braised in Malvasia
[5,6,9,10,12*]
19 €

Fungo
Mushroom
[5,6,7,10,12*]
15 €

Brace
Charcoal-grilled meat or fish
[2,4,10]
secondo disponibilità / subject to availability

Pescato del giorno affumicato, mela e cipolla marinata
Catch of the day, apple and marinated onion
[4,6,9,10*]
18 €

CONTORNI

Patate al forno
Baked potatoes
5 €

Verdure ripassate
Sautéed vegetables
6 €

Cestino di pane fatto in casa accompagnato da olio EVO
Basket of homemade bread with olive oil
5 €

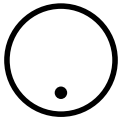
DESSERT

Tiramisù
[3*]
6 €

Gnocchi dolci, cioccolato e cachi
Sweet gnocchi, chocolate and persimmons
[1,3,7*]
7 €

Brioche Tumminia, crema al caprino e frutti rossi
Tumminia brioche, goat cheese cream and red berries
[1,3,5,6,7,8*]
8 €

Degustazione di formaggi locali serviti con confettura del giorno
Selection of local cheeses served with the jam of the day
[7]
12 €



FINE PASTO

SOLINA Vendemmia tardiva - Cincinnato **8 €**
17/11 CANNELLINO FRASCATI - De Sanctis **8 €**
GENZIANA MONTE NURIA 4 €
AMARO SAN MARCO 4 €
AMARO DELLE OCHE 5 €
AMARO DEI RUDERI 5 €
GRAPPA BIANCA 5 €
LIMONCELLO 5 €
RATAFIÀ 4 €
CAFFÈ 3 €

SOFT DRINKS

ACQUA SAN BENEDETTO NATURALE 0,75 CL **3 €**
ACQUA MAXIMA FERRARELLE 0,75 CL **3 €**
ACQUA NEPI 0,75 CL **3 €**
COCA COLA ZERO 4 €
COCA COLA 4 €
FANTA 4 €

CARTA DEI VINI

BIANCHI

FRASCATI DOC TORRE DEI FALCHI
Malvasia puntinata, Trebbiano Toscano, Greco / Lazio
25 €

FRASCATI SUPERIORE DOCG TORRE DEI FALCHI
Malvasia puntinata, Trebbiano Toscano, Bombino bianco / Lazio
28 €

ANCORA VIN VIANDANTE
Bombino bianco / Lazio
26 €

OSTINE VIN VIANDANTE
Malvasia / Lazio
28 €

MANCO N'ETTARO COLLE CIANCHETTI
Trebbiano Focato Maturano / Lazio
30 €

1920 - MCMXX OMNIA MATER
Chardonnay / Lazio
32 €

AMANTES OMNIA MATER
Pecorino / Lazio
32 €

ENYO CINCINNATO
Bellone / Lazio
30 €

COSÌ È SPERANZA
Trebbiano / Abruzzo
28 €

BRU EMM CIRO PICARIELLO
Falanghina / Campania
28 €

DI GINO FATTORIA SAN LORENZO
Verdicchio / Marche
28 €

EUREKA MARABINO
Chardonnay / Sicilia
35 €

ROSSI

VITI VECCHIE SENSI & TRAPPOLINI - Sangiovese / Lazio
28 €

MA.NI. TORRE DEI FALCHI - Cabernet, Syrah / Lazio
25 €

AMANTES OMNIA MATER - Cesanese / Lazio
30 €

IL PRIMO PASSO VIN VIANDANTE - Cesanese / Lazio
28 €

TINTILIA DEL MOLISE LAME DEL SORBO - Tintilia / Molise
28 €

IL CORTESE COLLE ONORATO - Rosso Piceno / Marche
35 €

ATERRA AZ. AGRICOLA ATERRA - Primitivo / Puglia
32 €

BAIMARA CORTE MARCONI - Valpolicella classico / Veneto
37 €

ROSATI

MAMMANA TORRE DEI FALCHI - Syrah, Montepulciano, Cesanese / Lazio
28 €

ONDE DE SANCTIS - Cabernet Franc / Lazio
35 €

BOCCA DI ROSA TENUTA MORGANTI - Cerasuolo d'Abruzzo / Abruzzo
37 €

ROTOSCIÒ COLLE ONORATO
Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Lacrima / Marche
32 €

CHARÀ ANTONELLA LOMBARDO - Nerello mascalese / Calabria
40 €

ROSANERA MARABINO - Nero d'Avola / Sicilia
32 €

MONTE DI GRAZIA TRAMONTI - Tintore, Moscio / Campania
30 €

ORANGE

VINU I CASA TENUTA MACCHIAROLA - Calabrese nero, Greco nero, Gaglioppo / Calabria
30 €

NOT PARASCHOS - Pinot grigio Riserva / Friuli Venezia Giulia
55 €

ORANGE ONE PARASCHOS - Ribolla gialla, Malvasia, Friulano / Friuli Venezia Giulia
45 €

RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

BRIOTTO CASAL DE LUCA - Sauvignon / Lazio
30 €

CONFINE VIN VIANDANTE - Cesanese rosato / Lazio
28 €

DESPINA QUARTICELLO - Malvasia di Candia / Emilia Romagna
30 €

VORIA PORTA DEL VENTO - Catarratto / Sicilia
30 €

BOLLICINE

KORÌ BRUT CINCINNATO
Spumante Bellone metodo classico / Lazio
35 €

KORÌ PAS DOSÉ CINCINNATO
Spumante Bellone metodo classico / Lazio
35 €

BOLLATA PE.VI.
Trebbiano abruzzese, Malvasia metodo classico / Abruzzo
37 €

SCIARMAT CASCINA ALBANO
Chardonnay, Arneis extra dry met. charmat / Piemonte
27 €

TRENTO DOC ROSÈ PLAZZER
Millesimato, brut metodo Classico / Trentino Alto Adige
32 €

FRANCIACORTA BRUT AZIENDA AGRICOLA SOLOUVA
Lombardia
50 €

Gentile Ospite, di seguito troverà la lista dei codici relativi agli allergeni che potrebbero essere presenti nei nostri piatti o utilizzati durante la loro preparazione.
Il nostro personale è a suadisposizione per qualsiasi chiarimento.
Dear Guest, please find below the list of allergen codes that may be present in our dishes or used during their preparation. Our staff is available to assist you with any queries.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.)
Cereals containing gluten (grain, rye, barley, oats, kamut etc.)

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish and shellfish based products

3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based products

4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and fish based products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanuts based products

6. Soia e prodotti a base di soia / Soya and soya based products

7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and lactose based products

8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) / Nuts and nuts based products

9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery based products

10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds based products

12. Anidride solforosa e solfiti / sulphur dioxide (known as sulphites)

13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and and lupins based products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Clams and clams based products

* le materie prime contrassegnate con l'asterisco sono sottoposte ad abbattimento in loco