



LA NOSTRA FILOSOFIA IN CUCINA

La nostra cucina è rigorosamente espressa ed ogni singola pietanza viene eseguita e preparata al momento, basandoci unicamente sui prodotti di stagione.

Il tartufo è uno dei prodotti principali della nostra cucina, intorno al quale abbiamo costruito un apposito menu (posto al termine della carta)

Il pesce arriva fresco ogni giorno, e le carni sono unicamente provenienti da allevamenti nazionali. Le nostre paste fresche all'uovo sono quotidianamente preparate in casa, come tutti i nostri 6 tipi di pane, i dolci e la piccola pasticceria. Serviamo ai nostri clienti l'olio extravergine di oliva "Saxula" della tenuta Torrino dei Gelsi nei pressi di Roma, eccellenza del nostro territorio, per rifinire ogni pietanza.

La nostra filosofia di cucina trova piena espressione nei nostri Menu di Degustazione che troverete in fondo alla carta; veri e propri percorsi eno-gastronomici attraverso la nostra cucina e la nostra cantina.

Antipasti

Tris di tartare di filetto...

con olio al timo, maionese agli asparagi, yogurt alla menta

€ 17,90

I fiori di zucca "ad hoc"...

*in pastella leggera con ripieno di ricotta di bufala e: funghi chiodini,, carciofi e
tartufo nero*

€ 14,90

Insalatina di petto di anatra scottato...

Con rucola e aceto ai lamponi

€ 14,90

Involentino di carciofi e la bufala...

Con burrata e carciofo alla romana

€ 14,90

Degustazione di Antipasti di terra

*Insalatina di petto di anatra, involentino di carciofi e bufala, fiore di zucca con
ricotta e basilico*

€ 17,90

Fritturina di calamaretti ...

Su zucca grigliata e flan agli spinaci

€ 14,90

Salmone affumicato in casa ...

Su sfoglia nera, verdure confit e yogurt all'erba cipollina

€ 14,90

Gamberi in pastella....

Patata mantecata al lime, salsa corallo e spuma di mare

€ 14,90

Degustazione di antipasti di mare

Fritturina di calamaretti, salmone affumicato, gambero in pastella

€ 17,90

Primi piatti – Paste

Raviolacci all' uovo con ripieno cacio e pepe...

Su vellutata ai carciofi

€ 14,90

Carbonara al cubo

(suggeriamo vermicelli)

*Degustazione di tre diverse carbonare: classica con guanciale, ai funghi
chiodini ed al tartufo nero*

€ 19,00

Tonnarelli all' uovo con ricotta di bufala...

Coulis di pomodoro e pecorino maturato in cenere 18 mesi

€ 14,90

Vermicelli con il nostro salmone fumé ...

e burrata di bufala

**bottarga di muggine al posto del salmone*

€ 14,00

Fettucelle al nero di seppia ...

Con calamaretti e carciofi

€ 14,00

Maltagliati integrali con polpo...

Battuto al basilico e pecorino

€ 14,00

Secondi piatti

Guancia di manzo al forno...

marinata al Cesanese del Piglio con cannolo di melanzane, basilico e bufala

€ 22,00

Coniglio ripieno con vitella speziata...

Cotto a bassa temperatura con patate al timo, cremoso di porro e porro

croccante

€ 22,00

Polpa di agnello...

Laccata al miele di castagno con carciofo alla giudia e sale alla menta

€ 22,00

Pescato del giorno ...

In crosta di patate con insalatina tiepida di orzo perlato e tabulet di verdure

€ 22,00

Filetto di spigola ...

Ai funghi chiodini in crosta di zucchine

€ 24,00

Baccalà confit...

Vellutata di patate e crostino alle olive nere

€ 24,00

Degustazione...

Potete comporre il vostro piatto di due secondi a scelta

€ 24,00

Formaggi

Ricercatezze del nostro territorio

Degustazione di:

Genere: di solo latte di pecora, formaggio stagionato a pasta dura

Pecorino in fieno: latte di pecora, stagionato a pasta dura, maturato in fieno

Blu di Bufala: formaggio al latte crudo di bufala, pasta friabile

Candidum: formaggio al latte crudo di bufala, pasta friabile, dolce

I vegetali

Grigliata di verdure

€ 9,00

Spinaci risaltati aglio, olio e peperoncino o all'agro

€ 5,00

Asparagi al vapore

€ 9,00

Asparagi burro e parmigiano

€ 9,00

Insalata

€ 5,00

Patate rosolate al timo

€ 5,00

|| tartufo



Bianco pregiato
— Tuber Magnatum Pico —



Nero pregiato
— Tuber Melanosporum Vitt. —



Scorzone
— Tuber Aestivum Vitt. —



Marzuolo
— Tuber Borchii Vitt. —



Invernale
— Tuber Brumale Vitt. —



Nero liscio
— Tuber Macrosporum Vitt. —

IL TARTUFO

*Al Ristorante Ad Hoc ha il privilegio di offrirvi ogni giorno
dell'anno l'eccellenza della gastronomia: il Tartufo*

*Il tartufo è il primo elemento di distinzione della nostra proposta
gastronomica.*

*I nostri tartufo provengono, nelle loro diverse tipologie, da Alba,
Aqualagna e Norcia.*

*Mettendo a frutto la nostra esperienza nella lavorazione di questo
prezioso tubero e dando seguito alle sempre più numerose richieste dei
nostri clienti, abbiamo appositamente creato una nostra linea di prodotti
basati sul tartufo. Prodotti che potete vedere esposti nella nostra Boutique
Ad Hoc e nel nostro ristorante e che consentono a voi amanti del fungo
di Venere, di riproporre nella vostra cucina di casa, questi inconfondibili
profumi.*

Acqua liscia, leggermente frizzante, frizzante

€ 3,80

Caffè

€ 3,00

Cappuccino

€ 3,50

Coca cola cl. 0,33

€ 3,50

Pane

€ 2.50
a persona