

Menu proposto da:

## **Agriturismo La Ferrata**

Via Rosolina n. 11 - 00010 Villa Adriana - Tel. 0774 500515 - Cel 3398015163

### **Antipasti:**

- Affettati misti
- Formaggi
- Mozzarella di Bufala
- Verdure Grigliate
- Trippa
- Fagioli sedano e pachino
- Bruschette con olio novello (produzione propria)

### **Primi Piatti:**

- Strozzapreti con ricotta
- Rigatoni strascinati (salsiccia, uova, panna e pecorino)

### **Secondi Piatti:**

- Abbacchio al forno
- Saltimbocca al marsala

### **Contorni:**

- Patate al forno
- Insalata

### **Frutta:**

- Frutta di stagione

### **Bevande:**

- Vino
- Acqua Caffè
- Amari

*25,00 euro a persona*

Menu proposto da:

## **Ristorante “I 3 Porcellini”**

Via della Sibilla, 3 - 00019 Tivoli (RM) Tel 0774 332134

### **Cucina Artigianale**

- Antipasto di caciotta Tiburtina e crostini di
- Pane della casa all'Olio di Tivoli
- Fritto croccante della tradizione con
- Suppli...Filetto di Baccala'...Fiore di Zucca...
- Olive fritte...Crocchetta...Mozzarellina filante...
- Pizza con Verdure saltate e scaglie di cacio primosale
- Sbrisolona con Ricotta nostrana ,Miele d'Acacia e frutta secca
- Mandarino ,
- Caffè' ....e Amaretto di Tivoli

*25,00 euro a persona*

Menu proposto da:

## **Agriturismo" la Cerra"**

Strada di San Gregorio da Sassola, Km 6.800 -00019 - Tivoli - ROMA Tel. 0774 411671

### **Antipasti:**

- Antipasto della Cerra ( 8 portate)

### **Primi Piatti:**

- 
- 2 primi piatti con pasta fatta in casa

### **Secondi Piatti:**

- 1 secondo di carne dei nostri allevamenti con

### **Contorni:**

- contorni misti

### **Dolci:**

- Dolce dello Chef

### **Bevande:**

- 1/2 acqua e 1/4 di vino

25,00 euro a persona

Menu proposto da:

## **Parco dei Laghi dei Reali**

Parco Laghi dei Reali Via Tiburtina Valeria Km. 34.500 00019 Tivoli

**I°**

*Filetto di Iridea al Vapore con olii aromazzati ed extravergine di Tivoli,  
Fettuccine Pomodorini e Salmerino di Fonte, Filetto di Salmonata  
Tartufata, Verdure Spadellate Dolcetti delle Sorelline.*

**II°**

*Ricottina di Pecora su letto di Rucola con extravergine sale e pepe,  
Ravioloni al Tartufo,*

*Abbacchio alla Scottadito, patate al Forno, Dolcetti delle Sorelline.*

*Bevande Escluse*

*25,00 euro a persona*

Menu proposto da:

## **HOTEL RISTORANTE ADRIANO**

LARGO M.YOURCENAR 2 - VILLA ADRIANA- TIVOLI INFO & TABLE 0774/382235 -

### **Antipasti:**

*desco con passeggiata di antipasti :*

*carciofo alla romana*

*pane caldo ai ricci di burro salato*

*cartoccio di erbe e filetto di trota*

*formaggio di mucca della casa fatto con*

*latte fresco alla spina az. agricola conversi*

*insalata di rinforzo dell'orto*

### **Primi Piatti:**

*pasta e fagioli (ecotipi dell'alta valle d'aniene )*

*sagne tiburtine , acqua e farina bio, pomodoro, aglio, olio, e diavolillo*

### **Secondi Piatti:**

*variazione di manzo tiburtino bruciato alle erbe*

*e bollito in salsa verde all'olio novello di quintiliolo*

*puntarelle al pistacchietto di tivoli con o senza aglio*

### **Dolci:**

*giglietti marguerite di palestrina con pere caramellate, salsa di cioccolato e zabaione di uova di "castello" di madama margherita*

*assortimento di pane dei forni di tivoli, canterano, vicovaro, lariano , genzano*

*25,00 euro a persona*