

Vini al bicchiere

Bianchi

<i>Prosecco Doc Millesimato 17 Oro Extra dry 11,5° Col di Luna - Veneto</i>	€ 5,00
<i>Satrico IGT 17 15° Casale del Giglio</i>	€ 5,00
<i>La proposta del giorno</i>	€ 5,00

Rossi

<i>Shiraz IGT 16 12,5° Casale del Giglio - Lazio</i>	€ 5,00
<i>Nero D'Avola Doc 16 15° BIO Baglio di Pianetto</i>	€ 5,00
<i>La proposta del giorno</i>	€ 5,00

Mezza bottiglia

Bianchi

<i>Satrico IGT 17 15° Casale del Giglio</i>	€ 12,00
<i>Insozia Doc 17 15° BIO</i>	€ 12,00

Rossi

<i>Shiraz IGT 16 12,5°</i>	€ 12,00
<i>Nero D'Avola Doc 16 15° BIO Baglio di Pianetto</i>	€ 12,00

gli Spumanti

<i>Brut Franciacorta Doeg 15°</i>	€ 12,00
<i>Prosecco Doc Millesimato 17 Oro Extra dry 11,5° Col di Luna - Veneto</i>	€ 12,00

Vini Bianchi

<i>Donnaluce IGT 17 15° Poggio le Volpi</i>	€ 30,00
<i>Satrico IGT 17 15° Casale del Giglio</i>	€ 18,00
<i>Traminer Aromatico DOC 17 12,5° Ca'Tullio - Friuli</i>	€ 22,00
<i>Sauvignon Cof DOC 17 Conte Brandolini d'Adda - Friuli</i>	€ 22,00
<i>Chardonnay DOC 17 12,5° Ca'Tullio - Friuli</i>	€ 22,00
<i>Pecorino Giulia IGT 17 12,5° Cataldi Madonna - Abruzzo</i>	€ 18,00
<i>Falanghina Campi Flegrei 17 12° Farro</i>	€ 18,00
<i>Insozia DOC 17 15° BIO Baglio di Pianetto</i>	€ 20,00

Vini Rossi

<i>Shiraz IGT 16 12,5° Casale del Giglio - Lazio</i>	€ 20,00
<i>Cenereto IGT 14 15° Trappolini</i>	€ 18,00
<i>Lagrein Grieser DOC 16 15° Cantine Bozen - Alto Adige</i>	€ 20,00
<i>Refosco dal Peduncolo rosso DOC 16 15° Cà Tullio</i>	€ 22,00
<i>Morellino di Scansano DOCG 15 14,5° Fattoria Le Pupill - Toscana</i>	€ 22,00
<i>Rosso di Montefalco DOC 15 15° Arnaldo Caprai - Umbria</i>	€ 22,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC 15 14,5° Marina Cvetie</i>	€ 39,00
<i>Primitivo Piluna Salento IGT 16 14° Castelli Monaci</i>	€ 18,00
<i>Nero D'Avola DOC 16 15° BIO Baglio di Pianetto</i>	€ 20,00

Vini rosati

<i>Albiola IGT 16 12,5° Casale del Giglio</i>	€ 16,00
---	---------



Rémy : <<Se è vero che siamo quello che mangiamo,
io voglio mangiare solo cose genuine>>
(dal film Ratotouille)

Così nasce il nostro menù, con il tempo abbiamo cercato e scoperto materie prime di grande qualità, sposando le aziende migliori: dalle carni grazie alla collaborazione con Angelo Feroci, ai prodotti della nostra gastronomia selezionati con Longino e Cardenal e HQE, alla pasta fatta solo con grani italiani, per arrivare alle verdure raccolte nelle nostre terre. Tutto questo cerchiamo di renderlo speciale grazie alle sapienti mani dei nostri chef, cercando di farvi sentire a casa vostra.

www.ristoranteilfungo.it



la Gastronomia

Selezioniamo periodicamente per voi i migliori Prosciutti

CRUDO TAGLIATO A MANO CON BUFALA CAMPANA	€ 12,50
CRUDO TAGLIATO A MANO CON BUFALA CAMPANA ½ PORZIONE	€ 7,00
BUFALA CAMPANA DOP CON RUCOLA E POMODORO SOTT'OLIO	€ 10,00
TAGLIERE DI FORMAGGI SERVITO CON MOSTARDA E PANE ALLE NOCI	€ 13,00
TAGLIERE DI FORMAGGI SERVITO CON MOSTARDA E PANE ALLE NOCI ½ PORZIONE	€ 7,00

I Primi

LA PARMENSE	€ 12,00
L'AMATRICIANA	€ 12,00
IL CACIO E PEPE	€ 12,00

dalla Griglia

selezione Angelo Feroci

COSTATA DI MANZO DANESE 500 GR	€ 23,00
COSTATA DI MANZO BLACK ANGUS 500 GR	€ 28,00
FILETTO DI MANZO DANESE 300 GR	€ 23,00
TAGLIATA DI MANZO ARGENTINA 250 GR	€ 19,00
RUSTICHELLA DI POLLO GRIGLIATA E SERVITA CON PATATE AL FORNO	€ 12,00

Gli Hamburger

hamburger e pane di nostra produzione

CLASSICO (CHIANINA, POMODORO, INSALATA)	€ 11,00
CHEESE (CHIANINA, CHEDDAR, POMODORO, INSALATA, CETRIOLO)	€ 12,00
CRISPY (CHIANINA, BACON CROCCANTE, CHEDDAR, POMODORO, INSALATA)	€ 13,00
PARMA (CHIANINA, POMODORO, CRUDO DI PARMA CROCC., GRANA, BALSAMICO)	€ 13,00
INDIAVOLATO (CHIANINA, NDUJA, VENTRICINA, PROVOLA E POMODORO)	€ 13,00
CHICKEN (POLLO, POMODORO, INSALATA, SALSA CAESAR)	€ 12,00
VEGETARIANO (VERDURE MISTE, CHEDDAR, SALSA BARBECUE)	€ 11,00

Tutti gli hamburger sono serviti con pane fatto in casa e patatine fritte.

Le salse sono servite a parte. Peso hamburger gr. 200.

dalla Cucina

le nostre Polpette

POLPETTE AI 4 FORMAGGI	€ 12,00
POLPETTE AL POMODORO	€ 12,00
LA STAGIONE DELLA POLPETTA	€ 12,00
POLPETTA DI VERDURA CON COULIS DI POMODORO E BASILICO	€ 12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 10,00

le Insalatone

INSALATA CAESAR	€ 12,00
<i>insalata, pollo, grana 24 mesi, crostini, e la sua salsa</i>	
INSALATA POPEYE	€ 12,00
<i>spinacino, crema di parmigiano, crudo croccante, noci e pere</i>	
INSALATA PIANO 0	€ 12,00
<i>insalata, funghi, tonno, mais, olive e bufala campana</i>	

I Contorni

CICORIA RIPASSATA	€ 5,00
SPINACI AGRO	€ 5,00
PATATE FRITTE	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00

Alcuni prodotti in base alla stagionalità o carenza sul mercato potrebbero essere surgelati

I Dolci

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	€ 5,00
PANNA COTTA	€ 6,00
TIRAMISÙ	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 6,00

...Chiedi i dolci del giorno!

Le Bevande

ACQUA MINERALE LT 0,75	€ 1,50
PEPSI IN BOTTIGLIA 1 LT	€ 5,00
BIBITA IN LATTINA	€ 2,50
BIRRA ALLA SPINA 0.20 LT	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA 0.40 LT	€ 6,00
ACQUA POTABILE TRATTATA <i>decreto legislativo d.lgs. 181 del 23/06/2003</i>	
CAFFÈ ARTIGIANALE	€ 1,50
LIQUORI E AMARI	€ 4,00

GIRAFFA DI BIRRA ordine minimo 1 litro litro € 12,00

le Birre Artigianali

Italiane

Ritual Lab Lazio

Ritual Pils € 7,00

Birra a bassa fermentazione, di color oro pallido, i luppoli tedeschi sprigionano un fine ed intenso aroma nonostante l'amaro sia pronunciato e' caratterizzato da una piacevole rotondità, presenta una certa persistenza anche dopo la bevuta. Schiuma abbondante con perlage finissimo, una nostra interpretazione di una birra tanto semplice da bere quanto complicata da produrre.

Grado alcolico: 4,9° Cl. 33

Super Lemon Ale American Pale Ale (APA) € 7,00

Birra ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da chiari sentori agrumati sprigionati dal protagonista assoluto, il luppolo americano CITRA, al naso fortemente aromatica, in bocca inaspettatamente facile, amaro deciso. La sua facile beva e la pulizia dei sentori la distinguono all'interno del suo genere.

Grado alcolico: 5,3° Cl. 33

Ritual Bock Traditional Bock € 7,00

Birra a bassa fermentazione a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Densa, corposa, dal deciso sapore di malto. Colore ambrato carico regalato dal vero protagonista di questa nostra versione della famosa birra tedesca, il malto Monaco, che le dona una morbidezza ed una piacevole dolcezza che invitano alla bevuta.

Grado alcolico: 6,4° Cl. 33

Birrificio Pontino

Runner Ale American Pale Ale (APA) € 7,00

Birra dal colore giallo dorato scuro e una leggera torbidità che ne esalta l'artigianalità. La schiuma è bianca e soffice nel rispetto dello stile. L'aroma complesso e preponderante, risultato dei luppoli americani. Runner Ale è una birra leggera, ma corposa a tal punto da sostenerne i profumi che non lasciano indifferente l'olfatto. Un soffice e deciso amaro nel finale ne aumenta la bevibilità.

Grado alcolico: 4,8° Cl. 33

La Calavera Mexican Lager € 7,00

Luppoli europei, malto pils, temperature e tempi di fermentazione da lager pulizia estrema e lievito Made in Mexico. All'aroma fruttato si contrappone l'amaro dei luppoli tettanger e hallertau. Una pale lager caratterizzata dalla grande bevibilità e da una forte completezza aromatica. Premio 'Birra Quotidiana' Slow Food (Birre d'Italia 2017).

Grado alcolico: 5° Cl. 33

La Birra Stagionale € 7,00

Cl. 33

Estere

Feldshlösschen Weizen € 8,00

Vivace birra di frumento colore giallo chiaro con odore fruttato e speziato dal sapore morbido e vellutato. Contiene una selezione dei migliori malti di frumento e viene aromatizzata con scorze d'arancia e coriandolo.

Grado alcolico: 5,2° Cl. 50

Schnitzlbaumer Hell Lager € 7,00

Tipica Lager Bavarese dal colore chiaro, leggera e gustosa. Il corpo pieno dona l'essenza del malto perfettamente bilanciato dalla Sapiente e discreta luppolatura.

Grado alcolico: 4,9° Cl. 33