

**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	10
SELEZIONE DI SALUMI NAZIONALI	12
SELEZIONE DI FORMAGGI	15
POMODORO VERDE FRITTO CON MAIONESE AL BASILICO	6
LINGUA di VITELLA, CAPONATINA E CHIMICHURRI	9
CARPACCIO DI ANGUS E FICHI	14
PAN BRIOCHE FARCITO E MAYO ALLA CACCIATORA	9
PROSCIUTTO TAGLIATO A MANO AZ. FRACASSA	10
MELANZANA, POMODORO ARROSTO, RICOTTA E ALICI	9
FIORI DI ZUCCHINA FRITTI CON ALICI E MOZZARELLA	6

PRIMI

TAGLIOLINI CREMA DI AJO OJO E PEPERONCINO CON ZUCCHINE MARINATE E TOTANI	16
GNOCCHI DI SPINACI AL BURRO E SALVIA CON STRACOTTO D'OCA	13
PACCHERI ALLA AMATRICIANA CON GUANCIALE AFFUMICATO Pastificio Monograno Felicetti	10
PACCHERI CON PESCE, FRIGGITELLI E POMODORINI CONFIT	16
RISOTTO CON CREMA DI PEPERONI ,CIPOLLOTTO E TARTARE DI MANZO	16

SECONDI

GALLETTO ALLA BRACE	16
LE NOSTRE COSTINE DI MAIALE	16
ROASTBEEF DI SPALLA DI MAIALE ALLA PAPIRKA PEPERONI, YOGURT E MISTICANZA	18
ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO <small>COOP LAZIO E ABRUZZO</small>	16
TAGLIATA DI MANZO OLIO E ROSMARINO	20
INSALATA DI CUORE AL VINO ROSSO E CANNELLINI	14