



GLI ANTIPASTI

Focaccia al rosmarino (1) 4,00

**Focaccia con mortadella
e burrata** (1, 7, 8, 12) 17,00

Bruschetta al pomodoro (1) 3,50

Bruschetta alle melanzane (1, 12) 4,00



I SALUMI



Patanegra (1, 7, 12) 18,00

**Prosciutto culatello
"Villani Gran Riserva 24 mesi"** (12) 13,00

Mortadella "Villani Bologna" (12) 11,50

Selezione di affettati (1, 7, 12) 16,50



DALLA CUCINA



Fagioli con le salsicce (1, 7, 12) 8,50

Polpettine fritte (1, 3, 7, 8) 8,50

Trippa (1, 7, 12) 8,50



I NOSTRI FRITTI



Supplì al ragù (1, 3, 7) 3,00

Fiore di zucca

Mozzarella e alici (1, 3, 4, 12) 4,50

Filetto di baccalà (1, 3, 4, 12) 7,00

Tempura romana

Broccoli e carciofi pastellati (1, 3) 7,00



I FORMAGGI



Bufala campana

La Regina dei Mazzoni (7, 12) 9,00

Burrata di andria (7, 12) 9,00

Tris di pecorini

Con latte italiano, miele, marmellata e noci (7, 12) 16,50



I NOSTRI CRUDI



Tartare pomodorini secchi

Granella di pistacchi, salsa crema di pecorino
(7, 8, 12) 16,50

Tartare pere, noci e miele (5, 8, 12) 16,50



DI PESCE



Insalata di mare (4, 7, 12) 15,50

Soutè di cozze (4) 11,00

Alici fritte (1, 3, 4) 10,50

Carpaccio di spigola agli agrumi (4, 12) 13,50

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati 4. Pesce 5. Arachidi e derivati
6. Soia 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11.
Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



I PRIMI

Amatriciana

Bucatini, pomodoro San Marzano, "Villani" bacon, Pecorino romano buccia nera 11 mesi, pepe nero (1, 7, 12) **13,00**

Gricia

Mezze maniche rigate, guanciale "Villani", Pecorino romano buccia nera 11 mesi, pepe nero (1, 7, 12) **13,00**

Carbonara

Spaghetti, uova d'allevamento biologico laziale, guanciale "Villani", Pecorino romano buccia nera 11 mesi, pepe nero (1, 3, 7, 12) **13,00**

Cacio e pepe

Tonnarelli fatti in casa, Pecorino romano buccia nera 11 mesi e pepe nero (1, 7) **13,50**

Fettuccine pomodoro e basilico

Fettuccine di nostra produzione, pomodorini pachino e basilico (1) **12,00**

Forma

Mezze maniche, funghi porcini, salsiccia e panna, mantecata in una forma di Parmigiano Reggiano (1, 7, 12) **14,50**

Pappardelle alla lepre

Pappardelle, pomodori San Marzano, lepre e Pecorino romano buccia nera 11 mesi (1, 7, 12) **14,50**

Pacchero alla Locanda

Pacchero, crema di pomodorini gialli, datterini rossi e San Marzano (1, 7) **14,00**

Gnocchetti al ragù di cinghiale

Fatto in casa (1, 3, 7) **14,00**

Gnocco taleggio e speck

Panna, parmigiano e speck (1, 3, 7) **14,00**



DI PESCE



Crema di scampi (1, 4, 12) **16,50**

Spaghetti alle vongole (1, 4, 12, 13) **16,50**

Tonnarelli allo scoglio (1, 4, 12, 13, 14) **16,50**

Gnocchi fatti da noi

Gambero rosso di Mazara e fiori (1, 4, 12, 14) **21,00**

1. Gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Egg and products thereof 4. Fish and products thereof 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk and products thereof 8. Nuts and products thereof 9. Celery and products thereof 10. Mustard and products thereof 11. Sesame and products thereof 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupins and products thereof 14. Molluscs and products thereof



I SECONDI

**Salti in bocca alla romana
con fettina di vitella** (1, 3, 7) 16,50

Coniglio alla cacciatora (1, 3, 7) 16,50

Fettina di vitella panata (1, 3, 7) 14,00

Coda alla vaccinara (1, 3, 7) 19,00

Trippa alla romana (1, 3, 7) 13,50

Polpette al sugo (1, 3, 7) 13,00



DALLA BRACE



Filetto (1, 3, 7) 28,00

Tagliata di pollo (1, 3, 7) 14,00

Galletto alla diavola (1, 3, 7) 16,50

Abbacchio a scottadito (1, 3, 7) 19,00

Salsicce (1, 3, 7) 12,00

Cuberoll selezione Locanda (1, 3, 7) 6,50 l'etto

Cuberoll danese (1, 3, 7) 7,50 l'etto

Cuberoll wagyu style (1, 3, 7) 13,00 l'etto

• SENZA OSSO •

Scegli la pezzatura
e la quantità al bancone della carne.



DI PESCE



Frittura calamari e gamberi (1, 3, 7) 19,50

Orata in crosta di patate (1, 3, 7) 16,00

Spigola al sale (1, 3, 7) 8,00 l'etto

Pescato del giorno (1, 3, 7) 8,00 l'etto



I BURGER



Il marchese

Pan brioche, hamburger di manzo da 250 gr, cheddar, bacon e salsa Locanda, accompagnato da patate fritte (1, 3, 7) 16,50

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati 4. Pesce 5. Arachidi e derivati
6. Soia 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11.
Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



I CONTORNI

Cicoria stracinata 7,00

Broccoletti ripassati 6,00

Patate al forno 6,00

Melanzane Locanda 7,00

Carciofo alla romana 7,00

Carciofo alla giudia (8, 5) 7,00

Insalata cafona 8,00

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati 4. Pesce 5. Arachidi e derivati
6. Soia 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11.
Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



PIZZA

Marinara VEGANA

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, germogli, olio EVO d.o.p. (1) **8,50**

Margherita VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO d.o.p. (1, 7) **9,50**

Bufalina VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, mozzarella di bufala d.o.p, olio EVO d.o.p. (1, 7) **12,00**

Capricciosa

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi champignon, olive nere, carciofini, uovo sodo, olio EVO d.o.p. (1, 3, 7) **13,00**

Diavola

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante, olio EVO d.o.p (1, 7) **12,00**

Funghi

Fior di latte, funghi champignon, olio EVO d.o.p (1, 7) **11,00**

Tonno e cipolla

Fior di latte, tonno e cipolla, olio EVO d.o.p (1, 4, 7) **11,50**

Napoli

Pomodoro San Marzano, fior di latte e alici di Cetara, olio EVO d.o.p (1, 4, 7) **10,00**

Norcia

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia, olio EVO d.o.p (1, 7, 12) **11,50**

Boscaiola

Fior di latte, funghi champignon, salsiccia, olio EVO d.o.p (1, 7, 12) **12,00**

Bufala e pachino

Fior di latte, mozzarella di bufala d.o.p e pomodorini pachino, olio EVO d.o.p (1, 7) **12,50**

Porcini

Fior di latte, funghi porcini nostrani, olio EVO d.o.p (1, 7) **16,00**

Fiori e alici

Fior di latte, fiori di zucca e alici di Cetara, olio EVO d.o.p (1, 4, 7) **10,50**

Cicoria e salsiccia

Fior di latte, cicoria stracinata, salsiccia, olio EVO d.o.p (1, 7, 12) **15,00**

Provola e speck

Fior di latte, provola, speck, olio EVO d.o.p (1, 7, 12) **12,00**

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati 4. Pesce 5. Arachidi e derivati
6. Soia 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11.
Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



DESSERT

Tiramisù classico

Il tiramisù è un dolce al cucchiaio a base di savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti di una crema composta da mascarpone, uova e zucchero (1, 3, 7) **7,00**

Tiramisù al pistacchio

Savoiardi fatti in casa, caffè espresso, crema al mascarpone al pistacchio e granella di pistacchi (1, 3, 7, 8, 12) **8,00**

Caprese al cioccolato

La torta caprese è un dolce a base di cioccolato fondente e mandorle, dal cuore morbidissimo ed un gusto paradisiaco (1, 3, 5, 7, 8, 12) **7,00**

Cheesecake

La cheesecake è un dolce freddo composto da una base di pasta biscotto su cui poggia uno strato di crema di formaggio. Servito con: nutella o frutti di bosco o pistacchio (1, 3, 5, 7, 8, 12) **8,00**

Babà

Il babà è un dolce da forno a pasta lievitata bagnato nel rum (1, 3, 7, 12) **7,00**

Babà con panna (1, 3, 7, 12) **8,00**

Ricotta e pere

La ricotta e pere è un dolce freddo con un cuore morbido e fresco (1, 3, 5, 7, 8, 12) **8,00**

Panna cotta

La panna cotta è un tipo di budino italiano, ottenuto unendo panna e zucchero, insaporito con semi di bacca di vaniglia. Servito con: frutti di bosco o nutella (1, 3, 5, 7, 8, 12) **7,00**

Dolce peccato

Dolce al cucchiaio con una base di mordibafrolla con crema e frutta fresca (1, 3, 7, 12) **7,00**



FRUTTA



Cocomero 7,00

Melone 7,00

Ananas 7,00

Pesche 7,00

Fragole 7,00

Fragole con panna 8,00

Fragole con gelato 8,00

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova e derivati 4. Pesce 5. Arachidi e derivati
6. Soia 7. Latte e derivati 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11.
Sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi



DRINK & CAFFETERIA

- Acqua liscia 75 cl. 3,00
- Acqua frizzante 75 cl. 3,00
- Coca cola 33 cl. 4,00
- Coca cola zero 33 cl. 4,00
- Fanta 33 cl. 4,00
- Sprite 33 cl. 4,00



BIRRA



- Nastro azzurro 33 cl. 4,50
- Peroni gran riserva rossa 50 cl. 7,50
- Peroni gran riserva doppio
malto 50 cl. 7,50
- Nursia chiara o rossa 7,50
- Nursia chiara o rossa 75 cl. 14,50



CAFFETERIA



- Caffè 2,50
- Caffè decaffeinato 2,00
- Jägermeister 5,00
- Amaro del capo 5,00
- Averna 5,00
- Montenegro 5,00
- Lucano 5,00
- Mirto 5,00
- Limoncello 5,00
- Sambuca 5,00
- Sorbetto 5,00
- Sgroppino 5,00
- Spritz 7,00
- Amari selezionati 8,00



DISTILLATI



- Vodka 5,00
- Passito dolce "Casale del Giglio" 5,00
- Grappa bianca "Manzetti" 6,00
- Grappa barricata "Manzetti" 6,00
- Rum "Zacapa" 8,00
- Whisky Oban 9,00
- Whisky Laphroig 9,00
- Whisky Nikka - Giappone 9,00



BOLLICINE

**Prosecco Superiore
Extra Dry Docg Senior 23,00**
BORTOLOMIOL - VENETO

Franciacorta Brut Docg Nobilium 34,00
BONFADINI - LOMBARDIA

**Champagne Premier
Cru Cuvee de Reserve 57,00**
MARC HEBRART

VINI LAZIALI

Dalla nostra passione e dal nostro amore per il territorio da cui proveniamo nasce la nostra selezione di vini laziali, che lega le origini della terra da cui proveniamo e l'innovazione di alcune aziende nel proporre vitigni internazionali in un territorio vulcanico altamente vocato.

BIANCHI

I classici

Le nostre Doc e Docg più famose, i vini che ci hanno fatto conoscere nel mondo, quelli per cui oggi siamo apprezzati e stimati da tutti.

Frascati Superiore Docg 20,00
PRINCIPE PALLAVICINI - LAZIO

Da sempre la voce di riferimento per il nostro territorio, è quella che esprime al meglio le caratteristiche vulcaniche del territorio. Nella versione superiore (l'unica ad ottenere la docg) esprime anche una gradevole morbidezza che lo rende il vino bianco perfetto per i piatti tipicamente laziali.

Est Est Est Montefiascone 21,00
FALESCO - LAZIO

Il nome di questo vino deriva da una leggenda, secondo la quale nell'anno 1111 Enrico V di Germania stava raggiungendo Roma con il suo esercito per ricevere, da Papa Pasquale II, la corona di Imperatore del Sacro Romano Impero. Al suo seguito si trovava anche un vescovo, Johannes Defuk, intenditore di vini. Per soddisfare questa sua passione alla scoperta di nuovi sapori, il vescovo Defuk mandava il suo coppiere Martino in avanscoperta, con l'incarico di precederlo lungo la via per Roma, per assaggiare e scegliere i vini migliori in ogni luogo in cui passavano. I due avevano concordato un segnale in codice: qualora Martino avesse provato del buon vino in una locanda, avrebbe dovuto scrivere "Est" (parola latina), abbreviazione di "est bonum", ovvero "c'è vino buono", vicino alla porta della locanda. Se il vino era particolarmente buono, avrebbe dovuto scrivere "Est Est". Il servo, una volta giunto a Montefiascone e assaggiato il vino locale, ne notò l'eccezionale qualità e, per comunicarlo, decise di ripetere per tre volte il segnale convenuto e di rafforzare il messaggio con ben sei punti esclamativi: "Est! Est!! Est!!!"

Roma Doc Malvasia 19,00
PRINCIPE PALLAVICINI - LAZIO

L'ultima doc nata nel nostro territorio, comprende tutte le aziende che si trovano all'interno della provincia di Roma; e comprende solo i vitigni tipici del nostro territorio. Esalta per lo più l'utilizzo della malvasia che deve essere sempre minimo il 50% del prodotto finale.

I vini dei romani

I vitigni autoctoni che non rientrano nelle Dop ma che da sempre vengono usati nel nostro territorio per creare il vino che i nostri avi bevevano.

Bellone Campomelole 25,00
MARCO CARPINETI - LAZIO

Il bellone da sempre è il vitigno a bacca bianca presente nel nostro territorio e quella che veniva usato insieme alla malvasia dagli antichi romani per creare il loro "vino speziato".

I vini del giorno d'oggi

Vitigni internazionali e blend che hanno fatto e stanno facendo la storia della viticoltura laziale, facendosi apprezzare anche dai palati più critici.

Moscato 23,00
OPPIDUM - LAZIO

Uva aromatica prodotta nel territorio di Terracina; ne deriva un vino ricco di profumi e sensazioni fruttate.

Satrico 22,00
CASALE DEL GIGLIO - LAZIO

Prende il nome dall'antica città romana Satricum. Prodotto da un blend di uve trebbiano, chardonnay e sauvignon ne esce fuori un vino aromatico facilmente apprezzato da chiunque lo beva.

Donnaluce 38,00
POGGIO LE VOLPI - LAZIO

Un vino dedicato alle donne, raffigura in etichetta un "Cameo", antica spilla indossata dalle aristocratiche. Prodotto principalmente da Malvasia del Lazio con un'aggiunta di Greco e Chardonnay.

Virtù Romane 26,00
TENUTA LE QUINTE - LAZIO

E' il frutto di una vendemmia manuale dei migliori grappoli delle uve quali Malvasia Puntinata, Trebbiano Giallo e Verde, Bellone e Bovino. Qui nei Castelli Romani la particolare composizione dei terreni, di chiara origine vulcanica e la favorevole esposizione dei vigneti danno vita ad un vino di grande intensità e complessità aromatica, profondamente legato al suo territorio ed in grado di raccontarlo.

Faro della Guardia 00,00
CASALE DEL GIGLIO - LAZIO

Varietà originaria della Campania, ora autoctona laziale, importata sull'isola di Ponza da Ischia nella metà del '700, ai tempi del Regno di Napoli, sotto i Borbone. La coltivazione nel Lazio è autorizzata unicamente sulle Isole Ponziane.

ROSÈ

Illune 24,00
LUNA DEL CASALEI - LAZIO

Un vino con un attacco di grande freschezza e avvolgenza. Seguono note spiccatamente acide, che ne preservano la freschezza. Di buona persistenza, e di ottimo equilibrio gustativo, ha una finale moderatamente amarognola. Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti gli antipasti a base di pesce.

ROSSI

I classici

Le nostre Doc e Docg più famose, i vini che ci hanno fatto conoscere nel mondo, quelli per cui oggi siamo apprezzati e stimati da tutti.

Cesane 21,00
TERENZI - LAZIO

Il Cesane è il vitigno autoctono a bacca nera più rappresentativo del Lazio. Due varietà: Cesane comune, coltivato prevalentemente nella provincia di Frosinone e in alcune zone della provincia di Roma, e Cesane di Affile, coltivato in entrambe le province. Tre aree: quella di Olevano Romano (RM), a denominazione di origine controllata, a sud/est di Roma, quella di Affile (RM), piccola zona a est di Olevano, verso l'interno, e la zona del Piglio (FR), a denominazione di origine controllata e garantita, più a sud, l'unica docg del Lazio per i vini rossi.

Cesane Docg Superiore 32,00
TERENZI - LAZIO

Il Cesane è il vitigno autoctono a bacca nera più rappresentativo del Lazio. Due varietà: Cesane comune, coltivato prevalentemente nella provincia di Frosinone e in alcune zone della provincia di Roma, e Cesane di Affile, coltivato in entrambe le province. Tre aree: quella di Olevano Romano (RM), a denominazione di origine controllata, a sud/est di Roma, quella di Affile (RM), piccola zona a est di Olevano, verso l'interno, e la zona del Piglio (FR), a denominazione di origine controllata e garantita, più a sud, l'unica docg del Lazio per i vini rossi.

Roma Doc Rosso 24,00
PRINCIPE PALLAVICINI - LAZIO

È l'ultima doc nata nel nostro territorio, 2011, nata per promuovere la qualità dei vini del nostro territorio. La zona geografica della denominazione Roma DOC ricade nella parte centrale della regione Lazio, si estende su una superficie di circa 330.000 ettari e comprende i territori litoranei, la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna romana; in provincia di Roma. Ne esce un vino di buona struttura e presenza di tannini, che conferiscono al vino un giusto corpo e assenza di ruvidezza.

I vini dei romani

I vitigni autoctoni che non rientrano nelle Dop ma che da sempre vengono usati nel nostro territorio per creare il vino che i nostri avi bevevano.

Nero Buono 20,00
CINCINNATO - LAZIO

Vitigno autoctono laziale, il Nero Buono veniva coltivato già in epoca remota nel nostro territorio, è coltivato esclusivamente nel comune di Cori. Il terreno collinare di origine vulcanica dei monti Lepini e il suo particolare microclima è caratterizzato da correnti d'aria che riducono il rischio di peronospora a cui il Nero Buono è piuttosto sensibile. Queste costituiscono le condizioni migliori per il vitigno che quindi esprime al meglio la sua peculiarità proprio in quest'area.

Baccarossa 41,00
POGGIO LE VOLPI - LAZIO

Nero buono riserva con invecchiamento di almeno 12 mesi in botte.

I vini del giorno d'oggi

Vitigni internazionali e blend che hanno fatto e stanno facendo la storia della viticoltura laziale, facendosi apprezzare anche dai palati più critici.

Merlot 21,00
LUNA DEL CASALE - LAZIO

Merlot in purezza prodotto da un'azienda a conduzione familiare che si trova nel territorio dei colli lanuvini.

Shiraz 25,00
CASALE DEL GIGLIO - LAZIO

Capolemole Rosso 32,00
CARPINETI - LAZIO

Nato da un'agricoltura biologica 2.0, così viene definita dal suo produttore, in quanto non concerne uso di nessun tipo di materiale chimico ma sfrutta soltanto i nutrienti donati dalle piantagioni piantate tra un filare e l'altro. Nasce da un blend di Nero buono, Montepulciano e Cesane, affina per 12 mesi in botte di rovere.

Mater Matuta 67,00
CASALE DEL GIGLIO - LAZIO

Vino che rende omaggio all'antica divinità italiana, Mater Matuta, Dea dell'aurora e protettrice della fertilità, il cui culto era diffuso nell'antica città di Satrico. Nato dal perfetto assemblaggio di Syrah e Petit Verdot ne esce un vino elegante che rispecchia al meglio le caratteristiche del territorio da cui proviene.

Petit Verdot 30,00
CASALE DEL GIGLIO - LAZIO

Vitigno originario della zona di Bordeaux in Francia, trova la sua migliore espressione lontano dai territori d'origine, Maremma toscana è zona dell'Agro pontino nel Lazio sono le sue due migliori versioni. Vitigno dalla maturazione tardiva ne esce un vino dai profumi fruttati, floreali e una caratteristica nota speziata, al palato presenta poi un tannino accentuato anche se morbido.

I CLASSICI

Restando ancorati alle origini della nostra terra nasce la nostra selezione di vini italiani classici, quelli che ad oggi sono i vini più bevuti ed apprezzati in tutto il mondo.

ROSSI

Ripasso 28,00
SARTORI - VENETO

Rosso di Montefalco 25,00
CAPRAI - UMBRIA

Il Bruciato 57,00
ANTINORI - TOSCANA

Morellino 20,00
CASTELLANI - TOSCANA

Brunello 66,00
FRESCOBALDI - TOSCANA

Nebbiolo 27,00
MARRONE - PIEMONTE

BIANCHI

Pecorino 24,00
FONTEZOPPA - MARCHE

Ribolla 22,00
ZORZETTING - FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon 22,00
ZORZETTING - FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio 24,00
BOZEN - TRENITINO ALTO ADIGE

Gewustraminer Ceslar 27,00
BOZEN - TRENITINO ALTO ADIGE

Vermentino di Gallura Docg 24,00
GREGU - SARDEGNA

PASSITI

Cannelino di Frascati Docg 34,00
POGGIO LE VOLPI - LAZIO

Aphorodisium 45,00
CASALE DEL GIGLIO - LAZIO

AL CALICE

BIANCHI

Frascati Superiore 6,00
PRINCIPE PALLAVICINI - LAZIO

Da sempre la voce di riferimento per il nostro territorio, è quella che esprime al meglio le caratteristiche vulcaniche del territorio. Nella versione superiore (l'unica ad ottenere la docg) esprime anche una gradevole morbidezza che lo rende il vino bianco perfetto per i piatti tipicamente laziali.

Roma Doc Malvasia 5,00
PRINCIPE PALLAVICINI - LAZIO

L'ultima doc nata nel nostro territorio, comprende tutte le aziende che si trovano all'interno della provincia di Roma; e comprende solo i vitigni tipici del nostro territorio. Esalta per lo più l'utilizzo della malvasia che deve essere sempre minimo il 50% del prodotto finale.

ROSSI

Cesane 5,00
LAZIO

Il Cesane è il vitigno autoctono a bacca nera più rappresentativo del Lazio. Due varietà: Cesane comune, coltivato prevalentemente nella provincia di Frosinone e in alcune zone della provincia di Roma, e Cesane di Affile, coltivato in entrambe le province. Tre aree: quella di Olevano Romano (RM), a denominazione di origine controllata, a sud/est di Roma, quella di Affile (RM), piccola zona a est di Olevano, verso l'interno, e la zona del Piglio (FR), a denominazione di origine controllata e garantita, più a sud, l'unica docg del Lazio per i vini rossi.

Roma Doc Rosso 6,00
PRINCIPE PALLAVICINI - LAZIO

È l'ultima doc nata nel nostro territorio, 2011, nata per promuovere la qualità dei vini del nostro territorio. La zona geografica della denominazione Roma DOC ricade nella parte centrale della regione Lazio, si estende su una superficie di circa 330.000 ettari e comprende i territori litoranei, la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna romana; in provincia di Roma. Ne esce un vino di buona struttura e presenza di tannini, che conferiscono al vino un giusto corpo e assenza di ruvidezza.

PASSITI

Cannelino di Frascati Docg 5,00
POGGIO LE VOLPI - LAZIO

Aphorodisium 7,00
CASALE DEL GIGLIO - LAZIO