



COMUS
LOCANDA CONVIVIALE

ANTIPASTI

Crostone Salsiccia Norcina e Stracchino 1, 7	10
Scamorza Azienda Agricola Fattoria Lucciano cotta al forno con: • Bottarga di MugGINE 4, 7 • Prosciutto di Bassiano 7 • Alici del Mar Cantabrico 4, 7	12
Fiori di Zucca in Tempura Ripieni di Mozzarella e Alici del Mar Cantabrico su Crema di Zucchine e Menta 1, 4, 7	14
Prosciutto Crudo di Bassiano e Gnocco fritto 1, 7, 8	15
Baccalà in Tempura e Salsa di Pomodorini Confit 1, 4, 8	15
Carpaccio di Black Angus Affumicato, Rucola e Scaglie di Pecorino Stagionato in Grotta 7	16
Tartare di Controfiletto di Manzo 8, 10 (Condita con Olio, Sale, Pepe, Senape di Digione, Cetriolini e Pinoli)	16
Carpaccio del Pescato del Giorno Marinato sotto Sale Bilanciato con Olio al Limone e Puntarelle 4	16



PRIMI

La Nostra Amatriciana 1, 7 (Mezze maniche Pastificio Mancini, Guanciale Nostrano Stagionato 90 giorni, Pecorino Romano Dop, Salsa di Pomodoro Fatta in Casa)	14
La Nostra Cacio e pepe 1, 7 (Linguine Pastificio Mancini, Pecorino Romano Dop, Pepe nero)	13
La Nostra Carbonara 1, 3, 7 (Mezze Maniche Pastificio Mancini, Guanciale Nostrano Stagionato 90 giorni, Pecorino Romano Dop, Uova Bio)	14
Maccheroncini Pastificio Mancini con Broccolo Romano, Pecorino Romano Dop e Peperone Crusco 1, 7	15
Fusilloni fatti in casa al ragù della nonna 1, 3, 9 (Manzo e Salsiccia)	16
Tagliolini fatti in casa con spigola, datterino e Passito di Pantelleria 1, 3, 4	18
Linguine Pastificio Mancini con Burro Piemontese, Alici del Mar Cantabrico e Lime 1, 4, 7	18



SECONDI

Polpette alla Parmigiana di Melanzane ^{1, 3, 7, 8}	16
Sovracoscia di Pollo Cascina Piemontese Cotta a Bassa Temperatura con Salsa di Peperone Arrosto e Patate Sfogliate ¹⁰	18
Il Nostro Saltimbocca alla Romana con Patate al Forno ^{1, 7, 9} (Medaglione di filetto di vitella CBT, speck, salvia, fondo di carne)	20
Polpo* Rosticciato su Soffice di Patate alla Mediterranea (cipolla e pomodoro), Olio al Basilico e Tarallo Sbriciolato ^{1, 14}	20
Tonno Rosso Scottato, Riduzione al Vino Rosso e Porro Fritto ⁴	22
Tagliata di Controfiletto di Manzo Danese Extramarezzato (300g), Rucola, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Pomodorini Confit ⁷	26

CONTORNI

Cicorietta di Campo Ripassata	7
Insalata dell'Orto	7
Patate al Forno	7
Verdura di Stagione	8



DOLCI

Tiramisù fatto in casa 1, 3, 7	8
Pannacotta al Caffè, Cioccolato Fondente 80% e Crumble al Croccantino 7, 8	8
Crema Catalana allo Zenzero 3, 7	8
Brownie con nocciole tostate, Crema al burro di Arachidi e Coulis di Lamponi 1, 3, 5, 7, 8	8
Sorbetto al Limone e Mentuccia Romana 3	8
"Sgromant" 3 (Sgroppino al Limone con Cremant della Loira)	8
Frutta Fresca di Stagione	7



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Il coperto ha un costo di 3€ a persona.

* Avvisiamo la clientela che in mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato un prodotto congelato di qualità, oppure che il prodotto è stato abbattuto preventivamente in casa per preservarne la qualità e la freschezza.