



## Le Ricette di primavera 2021

### Antipasti

Carciofi al Mattone	euro 16,00
Polpette di alici fritte e scarole	euro 16,00
La Vignarola (fave, piselli, carciofi, cipolletta fresca, lattuga romana)	euro 16,00
Tortino di pecorino fresco, fave e menta	euro 16,00
Insalata di aringhe, cipolletta e bufala	euro 14,00
Carpaccio di baccalà, finocchi e arance	euro 16,00

### Zuppe

Zuppa di carciofi alle erbe aromatiche	euro 14,00
Zuppa di Asparagi e friittatina bio	euro 16,00
Zuppa di Moscardini e piselli	euro 16,00
Zuppa piccante di Ceci e bottarga	euro 16,00

### Primi piatti

Torta di tagliolini alla Parmigiana di Carciofi	euro 16,00
Millefoglie di crespelle alle polpettine di manzo	euro 18,00
Sformato di pappardelle al ragù di mare	euro 18,00
Crespelle al forno ripiene di ricotta e asparagi	euro 16,00

### Sughi pronti e pasta da cuocere a casa

La Gricia con guanciaie dop	euro 16,00
La Matriciana con pecorino di montagna	euro 16,00
Ragù di melanzane, olive, mandorle e basilico	euro 14,00
Salsa di pomodoro fresco e seppioline alla menta	euro 16,00



## Secondi piatti

Filetto di Manzo in tegame e crema di porri	euro 26,00
Agnello in brodetto di uovo e limone con pureè di patate	euro 24,00
Faraona arrostita al brandy con pan tostato alle olive	euro 22,00
Fonduta di Pecorino fresco con patata bollita e crispy di guanciale	euro 20,00
Cosciotto di Agnello al Forno alle bacche di ginepro	euro 24,00
Trippa di vitello al pomodoro, menta e pecorino	euro 16,00
Baccalà in tegame con asparagi, pomodorino e timo	euro 20,00
Ricette di pesce secondo mercato...	sq

## Dolci

Tiramisù al Wiskey di malto e fave di cacao	euro 9,00
Pastafoglia allo zabaione e frutti di bosco	euro 9,00
Crema di ricotta alla frutta candita,cioccolato e pistacchio	euro 9,00
Mousse di caramello amaro e croccante di mandorle	euro 9,00
Torta Marisa (cedro e cioccolato al 70%)	euro 9,00

**(ordine minimo x 2 persone)**

**Si possono scegliere i Vini da abbinare sulla Carta Vini**

**(prezzo da asporto)**



*Tutti i dolci possono essere accompagnati da biscottini allo zenzero fatti in casa*

*\*Possiamo preparare menù speciale per celiaci con pane senza glutine fatto in casa.*

**Si prega di fare l'ordine almeno un giorno prima, le consegne saranno da noi eseguite.**

**GRAZIE!**

**Ristorante Evangelista**

Tel. 06.6875810

[ristorantevangelista@gmail.com](mailto:ristorantevangelista@gmail.com)



[www.ristorantevangelista.com](http://www.ristorantevangelista.com)



## CARTA DEI VINI

### VINI BIANCHI

- 2018 Prosecco di Valdobbiadene doc San Venanzio € 19
- 2017 Valdobbiadene Brut Demi Long San Venanzio € 24
- 2018 Malvasia Pier Paolo Pecorari Friuli € 26
- 2017 Muller Thurgau Lageder Alto Adige € 23
- 2017 Pinot Bianco Lepus Franz Haas Alto Adige € 33
- 2018 Chardonnay Fabrizio Bianchi Toscana € 32
- 2018 Sauvignon blanc P. Paolo Pecorari Friuli € 26
- 2017 Verdicchio dei Castelli di Jesi Castellucci Marche € 21
- 2017 Trebbiano Antepima Tonda Antonelli Umbria € 41
- 2018 Grechetto doc bio Filippo Antonelli Umbria € 15
- 2018 Petit Manseng Casale del Giglio Lazio € 24
- 2017 Antium Bellone Casale del Giglio Lazio € 23
- 2015 Fiorano (grechetto viogner) barrique Lazio € 57
- 2017 Pecorino Vigne di Capestrano Pasetti Abruzzo € 18
- 2018 Petritza Vermentino di Gallura Masone Mannu Sardegna € 27
- 2018 Etna bianco Doc Benanti Sicilia € 35
- 2014 Pietramarina Etna Bianco Superiore Sicilia € 96

# VINI ROSSI

## **PIEMONTE**

- 2018 Dolcetto d'Alba doc G.D.Vajra Barolo € 22
- 2016 Barbera d'Alba doc G.D.Vajra € 28
- 2018 Nebbiolo G.D. Vajra Barolo € 33
- 2016 Barbaresco Serraboella Paitin € 64
- 2012 Barolo Bricco delle Viole G.D.Vajra € 122
- 1985 Barolo La Morra Cordero di Montezemolo € 300

## **ALTO ADIGE**

- 2017 Romimberg Lageder € 26
- 2017 Lagrein scuro Lageder € 31
- 2016 Pinot Nero Franz Haas € 45

## **FRIULI e VENETO**

- 2016 Refosco delle Venezie Pierpaolo Pecorari € 25
- 2007 Refosco del peduncolo rosso Ronchi di Cialla € 70
- 2012 Amarone della Valpolicella Corte Sant'Alda € 120

## **EMILIA ROMAGNA**

- 2015 Maramia 100% Sangiovese Biodinamico € 68

## **TOSCANA**

- 2018 Ribeo Morellino di Scansano Roccapesta € 21
- 2017 Chianti classico Castello di Monsanto € 32
- 2016 Morellino di Scansano riserva docg Roccapesta € 39
- 2016 Rosso di Montalcino doc Tenuta di Valdicava € 48
- 2013 Castagno Syrah Cortona Fabrizio Dionisio € 42
- 2011 Calestaia Roccapesta € 63
- 2011 Chianti riserva Il Poggio Castello di Monsanto € 90
- 2005 Brunello di Montalcino Tenuta di Valdicava € 113

## **MARCHE E UMBRIA**

- 2015 Rosso Conero Le Terrazze Doc € 19
- 2016 Montefalco Rosso Antonelli € 20
- 2017 Lacrima di Morro d'Alba Marotti Campi € 23
- 2012 Sagrantino Montefalco Antonelli € 48
- 1999 Rubino riserva della Palazzola € 70

## **LAZIO**

- 2017 Tellus Syrah Falesco € 18
- 2016 Fioranello IGT Boncompagni Ludovisi € 31
- 2011 Dives Cesanese del Piglio doc M.Giuliani € 29
- 2013 Montiano Falesco € 60
- 2015 Mater Matuta Casale del Giglio € 64
- 2012 Fiorano (merlot,cab.sauvi.)Ludovisi € 96

### **ABRUZZO,CAMPANIA e MOLISE**

- 2016 Montepulciano d'Abruzzo Pasetti € 17
- 2015 Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli € 18
- 2013 Testarossa Montepulciano doc Pasetti € 30
- 2015 Marina Cvetich Montepulciano doc riserva € 48
- 2012 Falerno del Massiccio dop Villa Matilde € 27
- 2009 Don Luigi riserva Di Majo Norante € 48
- 2009 Montevetrano Az.Agr.Montevetrano € 92

### **SICILIA e BASILICATA**

- 2016 Etna rosso doc Benanti € 30
- 2007 La Firma Aglianico del Vulture Cantine del Notaio € 70

## **VINI DA DESSERT**

- Aphrodisium (vendemmia tardiva) Casale del Giglio € 8
- Bigarò mosto d'uva fermentato Elio Perrone € 8
- Barolo Chinato Vaira € 9
- Aleatico Pomele Falesco € 8
- Moscato d'Asti Elio Perrone € 7

## **SPUMANTI e CHAMPAGNES**

- Spumante Cà Del Bosco millesimato € 68
- Champagne Philipponnat € 100
- Champagne Veuve Cliquot, G.H. Mumm, Moet Chandon € 60

