



La Dispensa
dal 1922

TRATTORIA - GRIGLIA - BOTTEGA

Le Focacce cotte sulla brace

Classica al Rosmarino	€ 5.00
Pomodoro Spaccatella "Az. Agr. Paglione" e Acciughe di Cetara	€ 8.00

La Salumeria

Prosciutto di Bassiano Gran Riserva 24 Mesi Az. Reggiani Affinato al Fumo di Faggio e Tagliato a Mano	€ 10.00
Prosciutto di Cinta Senese "Savigni" Tagliato a Mano	€ 14.00
Prosciutto di Maiale Nero di Nebrodi Tagliato a Mano	€ 16.00
Speck Bettella	€ 14.00
Tagliere di Salumi Prosciutto "Reggiani", Capocollo "Scherzerino", Mortadella di Maiale Nero, Prosciuttella  , "Lombetta Lardellata" di S. Egidio, Coppa di Testa "Falorni"	€ 12.00
Selezione di Formaggi Affinati da "De' Magi" - Arezzo In base alla stagionalità Ovino, Vaccino, Caprino	€ 12.00
Selezione di Salami "Berardi" - Campotosto (AQ)  Salame di fegato, Salame affumicato, Mortadella di Campotosto, Ventricina	€ 16.00
La Selezione Completa di Salumi e Formaggi (per due persone) Prosciutto "Reggiani", Capocollo "Scherzerino", Mortadella di Maiale Nero, Coppa "Falorni", Prosciuttella  , "Lombetta Lardellata" di S. Egidio - Tris di Formaggi De' Magi	€ 18.00
Giardiniera di "Morgan" e Tonno di Cetara	€ 14.00

Gli Antipasti

Panzanella al Pomodoro Estiva con Stracciata di Bufala	€ 10.00
Parmigiana di Melanzane	€ 9.00
I Fritti della Dispensa Polpetta di Bollito, Baccalà, Primosale	€ 15.00
Uova Bio al tegamino di "Galline Felici" e Guanciale di Bassiano	€ 8.00



I Crudi della Dispensa

Tartare della Dispensa

Frisona Piemontese, Olio EVO, Sale Aromatizzato alle Erbe dell'Orto, Sale Maldon, Pepe

€ 16.00

Tartare Mediterranea

Colatura di Acciughe di Cetara, Stracciata di Burrata, Salsa di Datterino Giallo, Terra di Tarallo

€ 22.00

Tartare Piccantina

Cipolla Rossa di Tropea, Peperoncino Fresco, Pomodorino Essiccato Sott'olio

€ 20.00

Tartare su Midollo

€ 24.00

Rosa di Sashimi di Frisona

Glassa di Salsa Teriyaki, Salsa di Datterino Giallo, Pistacchio di Bronte

€ 26.00

I nostri prodotti seguono l'andamento delle stagioni per garantire i sapori e la qualità. L'alternanza settimanale delle nostre pietanze garantisce la freschezza delle nostre preparazioni. Utilizziamo esclusivamente olio extra vergine d'oliva dei frantoi Zangrilli (Itri) e Gaudenzi (Trevi) e IL SALE VERO (Presidio Slow Food) un sale marino integrale raccolto a mano nella salina Culcasi situata all'interno della riserva naturale di Trapani e Paceco gestita dal WWF.



Presidio Slow Food®

La Pasta “Fontaniletto”

di grano SENATORE CAPPELLI da noi coltivato

Fettuccine al Ragù di Fassona Piemontese € 15.00
Pomodoro San Marzano, Aglio Rosso di Nubia 

Mezza Manica all'Amatriciana € 13.00
Pomodoro, Guanciale Bettella e Pecorino Romano di “De Roma”

Mezza Manica alla Carbonara € 13.00
Uova Bio Galline Felici, Guanciale Bettella e Pecorino Romano di “De Roma”

Mezza Manica alla Gricia € 13.00
Guanciale Bettella e Pecorino Romano di “De Roma”

Spaghettone Cacio e Pepe ai tre Pepi € 12.00
Pepe di Sichuan, Tasmania, Cayenna

Fettuccine con Tonno di Cetara € 13.00
Capperi, Olive Taggiasche e Pomodorino del Piennolo

Spaghettone Burro e Alici di Cetara e la sua “Colatura”  € 14.00

La pasta ‘Fontaniletto’ è una pasta realizzata con semola di grani antichi ‘Senatore Cappelli’ da noi coltivati, senza alcun trattamento chimico, negli appezzamenti attigui alla Dispensa sulla Valle del Tevere. Dal momento della semina abbiamo solamente atteso che la natura facesse il suo corso attraverso le stagioni, le variazioni climatiche più o meno favorevoli che si sono avute, con un solo sguardo verso il cielo.

La Pasta Fresca fatta in casa

Lasagna al Ragù di Frisona € 16.00

Cannelloni di Carne al Pomodoro San Marzano € 16.00

Ravioli di Ricotta Burro e Salvia € 13.00

Ravioli di Ricotta al Pomodorino Rosso e Giallo € 14.00
Pomodorino Giallo e Rosso Az. Agricola “Paglione”

Tortellini in Brodo € 20.00
Realizzati a mano e con ripieno tradizionale di pollo, manzo, maiale e mortadella



Presidio Slow Food®

La Griglia

LE CARNI DELLA DISPENSA

UN'ACCURATA SELEZIONE, ESCLUSIVAMENTE ITALIANA
CON OLTRE 40GG DI FROLLATURA IN CELLE DI MATURAZIONE
PER UN SAPORE ED UNA TENEREZZA UNICI.

La Frisona Piemontese

Vacche allo stato brado di età tra i 4 e 5 anni. Il pascolo tra i 400 mt e gli 800 mt conferisce alla carne un sapore deciso di erbe montane di grande persistenza e una consistenza tenace che viene smussata dall'alto periodo di frollatura : 5 mesi.

Entrecote	€ 8.50 l'etto
Costata	€ 7.50 l'etto
Tagliata	€ 9.50 l'etto
Fiorentina	€ 8.50 l'etto
Filetto	€ 10.00 l'etto

Grigliata con Tris di Frisona (per 2 persone) € 80.00
200gr di Filetto, 300gr di Tagliata, 400gr di Entrecote

I Tagli Speciali di Frisona

Picanha di Frisona (300gr) € 35.00 Con Salsa Chimichurri all'Italiana
Diaframma di Frisona (250gr) € 30.00 Con Salsa allo Yogurt e Mostarda Cremonese



La Fattoria

Capocollo di Maialino al Timo	€ 15.00
Tagliata di Pollo alle Erbe	€ 15.00
Tris della Fattoria Abbacchio, Tagliata di Pollo e Maialino	€ 22.00
Abbacchio alla Scottadito	€ 22.00
Costata di Maiale Nero dei Nebrodi (solo in alcuni mesi dell'anno) 	€ 6.50 1'etto
Pollo ruspante "Latte e Miele" Polli allo stato brado nutriti secondo il brevetto "Latte e Miele" Az. Scudellaro - Padova	€ 4.50 1'etto



Presidio Slow Food®

I Bovini

“La Selezione della Dispensa”

GRIGIO ALPINA dell'Alto Adige

Una razza tipica altoatesina appartenente alla famiglia dei bovini di montagna. La carne Grigio Alpina appare rossa e tipicamente tenera, dal gusto sapido e forte.

Costata	€ 9.50 l'etto
Fiorentina	€ 11.00 l'etto

DUCHESSA

Nobile selvatica! nasce nel 2008 dalla selezione e l'incrocio di razze autoctone italiane. Dopo aver passato la vita al pascolo, nei 5 mesi antecedenti alla macellazione vengono messe in stalla e alimentate con essenze naturali del territorio.

Costata	€ 9.50 l'etto
Fiorentina	€ 11.00 l'etto

BUFALO IGP – Campania

“La Carne degli Atleti!” Dal Parco Naturale del vulcano di Roccamonfina. maschio di età inferiore a 30 mesi, nato, allevato e macellato in Italia. Carne ad altissimo livello nutrizionale (meno colesterolo, più proteine).

Costata	€ 9.50 l'etto
Fiorentina	€ 11.00 l'etto

SARDO MODICANA “BUE ROSSO” – Sardegna

“La Bistecca più rara d'Italia!” (Solo 3000 capi) Maschio di età inferiore ai 30 mesi, nato, allevato e macellato in Sardegna sui pascoli del Montiferru, profumati di mirto, vacche selvagge brade tutto l'anno.

Costata	€ 13.00 l'etto
Fiorentina	€ 14.00 l'etto

CINISARA – Sicilia

“La Razza Storica!”. E' una delle specie più autoctone che esistano. Nata, allevata e macellata in Sicilia, vive allo stato brado. Priva di qualsiasi contaminazione, ricca di antiossidanti, sapida e gustosa.

Costata	€ 9.50 l'etto
Fiorentina	€ 11.00 l'etto



Secondi

Saltimbocca* di Vitella Marchigiana	€ 15.00
Polpette al Sugo	€ 13.00
Trippa alla Romana Pomodoro Vesuviano, Cipolla di Certaldo  Mentuccia, Pecorino Romano di De Roma	€ 12.00
La Coratella (Solo Sabato e Domenica)	€ 12.00
Il Carrello dei Bolliti Lingua, Punta di Petto, Cappello del Prete, Muscolo (Tagli e carni speciali a secondo della disponibilità)	€ 35.00
Cuore di Baccalà Selvaggio al Guazzetto Pomodorino Giallo e Rosso Az. Agricola "Paglione", Capperi, Olive	€ 18.00
La Steccata di Morolo (Massimiliano Scarchilli)	€ 20.00

Contorni

Patate al Coppo	€ 6.00
Patate Fritte	€ 6.00
Verdure di Stagione Ripassate o all'Agro	€ 7.00
Insalata dell'Orto	€ 6.00
Misticanza di Dante	€
Acqua 1 lt (Potabile trattata/Gassata)	€ 2.00
Cestino di pane a Lunga Lievitazione	€ 1.50

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

*Prodotto sottoposto a processo di sanificazione mediante abbattimento della temperatura come previsto dal Reg CE853/04.



Presidio Slow Food®



A Dante,

Tutto il suo impegno e il sorriso
che ha illuminato La Dispensa sono in questo menù.



La Dispensa
dal 1922

Via Tiberina, Km 10.200, 106,
0060 Riano RM
06 90819633

