



La nostra Bottega degli Stagionati

L'esigenza di conservazione del cibo per renderlo disponibile nei diversi periodi dell'anno affonda le proprie radici nel lontano passato: dall'antico Egitto ai greci, dal "garum" dei romani ai popoli del Nord-Europa arrivando fino ad oggi, le tecniche ideate per realizzarla (congelamento, essiccazione, affumicatura, salatura,...) sono utilizzate sin dall'antichità e nel tempo sono state migliorate e perfezionate.

L'utilizzo di pesce povero, la riduzione di scarti e il riutilizzo della materia prima uniti all'interesse e alla passione per questi processi hanno portato Marco, dopo anni di studi ed esperienza sul campo, ad acquisire queste tecniche ritagliando uno spazio tutto dedicato alla "Bottega degli stagionati e dei salumi di mare".

Fortemente legati alla tradizione e alle abitudini dei pescatori che avevano necessità di sfruttare tutto il pescato del giorno, bottarghe, salumi e stagionati di mare vengono prodotti e trattati artigianalmente nella cucina iodata di Torre Clementina dove, partendo dal pescato delle paranze locali ed in base alla stagionalità della pesca, attraverso tecniche di salatura, maturazione ed essiccazione viene riservato un trattamento ad alcune parti del pesce che porta alla produzione di prosciutti, speck, bresaole, salsicce, coppiette, lardi e molto altro.

La nostra selezione di stagionati di mare | 35

1,2,4,7,8,10,11,14

Spaghetto "Mancini" con bottarga | 22

1,4

Fusillone "Gentile" all'amatriciana con guanciale di tonno | 18

1,4,7,9



L'Osteria dell'Orologio

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge). In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.