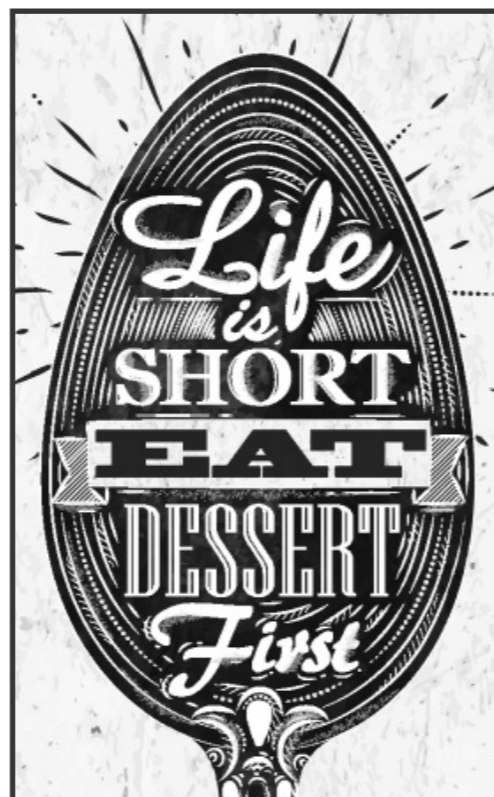


# TO FINISH Desserts

Ciambelle al vino	8,00 €
Zeppole con crema alla vaniglia	8,00 €
Sfera a tre cioccolati	8,00 €
Millefoglie al cannolo	8,00 €
Crema caramel all'arancia	8,00 €



I DOLCI DI EPOS, LEGATI ALLA TRADIZIONE, SONO RIVISITATI CON ESTRO E TALENTO DAL GIOVANE PASTRY CHEF ANDREA RIVA MOSCARA, MEDIANTE L'USO DI COLORI E CONSISTENZE DIFFERENTI. ALLA BASE UNA MATERIA PRIMA SEMPRE TOP, LEGATA AI CONCETTI DI STAGIONALITÀ E, LADDOVE POSSIBILE, DI TERRITORIALITÀ. ED ECCO CHE IN CARTA, TROVIAMO RICOTTA E VISCIOLE, IL TIRAMISÙ E LA ZUPPA INGLESE, GRANDI CLASSICI CHE STRIZZANO L'OCCHIO A TECNICHE GIOVANI, SODDISFACENDO IL PALATO E I RICORDI BAMBINI.

# EPOS WINE & FOOD POGGIO LE VOLPI

Informale, conviviale,  
ma gourmet...

Edizione II, Anno I, Dicembre 2017  
TUTTI I DIRITTI DI RIPRODUZIONE SONO RISERVATI

## TUTTE LE FAVOLE INIZIANO COSÌ...

C'era una volta  
La filosofia della nostra famiglia è quella di valorizzare la ricchezza ampelografica del nostro territorio, creando una dolce e suadente *liaison* tra la tradizione e l'innovazione. Attraverso percorsi sensoriali, lo Chef Daniele Corona crea il menù, su base stagionale, in abbinamento alla nostra produzione vitivinicola...

Rossella Macchia

## OUR HISTORY

L'azienda vitivinicola **Poggio le Volpi** nasce, per volere di **Armando e Felice Mergé**, su una verde collina che guarda verso Oriente, in quel di Monte Porzio Catone, nel cuore dei Castelli Romani e solo a pochi passi dalla Capitale.

Dal dicembre 2014 la tenuta è dominata da un'elegante struttura, pensata per la ristorazione, per la degustazione di vini e per eventi.

La filosofia familiare, sia in vigna che in cucina, tende a valorizzare la ricchezza del territorio circostante, coniugando la passione e la tradizione con tecnologie all'avanguardia.



## UN BISTROT GESTITO DALLO CHEF DANIELE CORONA

UN NAPOLETANO DOC CON IMPOSTAZIONE TEUTONICA CHE IN EPOS ESPRIME OGGI IL SUO ESTRO IN PIATTI DI MATRICE TRADIZIONALE, CHE PREVEDONO AL CONTEMPO SEMPRE ELEMENTI INNOVATIVI, SIA DAL PUNTO DI VISTA TECNICO CHE SENSORIALE, IN TOTALE ARMONIA CON L'AMBIENTE CIRCOSTANTE. TRA I PRIMI NON MANCA UN CHIARO RICHIAMO ALLA ROMANITÀ, PASSANDO AI SECONDI, CARNE E PESCE SONO ISPIRATI ALLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA. GOLOSE SELEZIONI DI SALUMI E FORMAGGI COMPLETANO IL MENU.



Via di Fontana Candida, 3 • 00078 — Monte Porzio Catone, Roma (Italy)  
info@enotecapoggiolevolpi.it

+39 06.9416641

APERTO DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA, CHIUSO IL LUNEDÌ  
DALLE 12.00 ALLE 14.30 E DALLE 19.30 ALLE 22.30, LA DOMENICA SOLO A PRANZO, DALLE 12.00 ALLE 14.30

WWW.ENOTECAPOGGIOLEVOLPI.IT

**FOLLOW**  
POGGIO LE VOLPI

f i t

**WE**  
WILL LEAD YOU  
to  
**HAPPINESS**

PER TUTELARE LA VOSTRA SALUTE, VI PREGHIAMO CORTESEMENTE DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE A QUESTI PRODOTTI.

SECONDO IL REGOLAMENTO CE 1169/2011 DEL PARLAMENTO E DEL CONSIGLIO EUROPEO. ENTRATO IN VIGORE IL 13 DICEMBRE 2014, INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA, CHE NEL NOSTRO MENÙ POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:



FIORE ALL'OCCHIELLO  
DI POGGIO LE VOLPI  
È LA PARETE DEL GUSTO:  
VARIE CELLE  
DI STAGIONATURA  
MANTENUTE AD UNA  
TEMPERATURA  
CONTROLLATA, DOVE  
RIPOSANO ECCELLENTI  
FORMAGGI E SALUMI  
REALIZZATI DAI  
MIGLIORI ARTIGIANI  
DEL LAZIO, D'ITALIA  
E NON SOLO...



La frollatura della carne è quel particolare processo di stagionatura, che, mediante temperatura, umidità e pH controllato, Dry Aging, rende la carne più tenera e più saporita. A seguito dell'abbattimento la carne va incontro ad accorciamento ed irrigidimento dei muscoli. In seguito l'aumento di acidità e gli enzimi dei microrganismi presenti nella carne agiscono sulle proteine denaturandole; aumentando così la morbidezza la succosità e il sapore della carne stessa. I tagli di carne provenienti da muscoli che lavorano molto, ricchi di tessuto connettivo sono quelli più adatti per questo processo. Elementi fondamentali per la selezione della carne atta alla frollatura sono rappresentati da: Marezzatura, Venatura e Prezzemolatura; ovvero la quantità di grasso presente nella carne che sarà in grado di determinare qualità e sapore della stessa.

# REAL MENU

ACCANTO A UN MENU STABILITO CI PIACE POTER APPROPFITARE DELLE SORPRESE QUOTIDIANE CHE IL MERCATO, LA CAMPAGNA E L'OCCASIONE CI OFFRONO. LE CASTAGNE, I FUNGHI, I MIRTILLI O GLI ASPARAGI SELVATICI POSSONO DARE VITA, GRAZIE ALL'ESTRO DELLO CHEF A PIATTI A SORPRESA CHE VENGONO SUGGERITI AL CLIENTE. UNA CUCINA "REAL TIME" CHE CONSENTE DI PROPORRE SOLUZIONI DI SAPORE DIVERSE GRAZIE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI.

# ANTIPASTI

<i>Uovo cotto a bassa temperatura con fave, pancetta e pecorino</i>	12,00 €
<i>Insalata di radicchio con erborinato, nocciole e lampoui</i>	12,00 €
<i>Tagliere di Culatello</i>	12,00 €
<i>Prosciutto tagliato a mano</i>	10,00 €
<i>Tagliere di salumi</i>	10,00 €
<i>Tagliere di formaggi</i>	10,00 €
<i>Tartare o carpaccio di manzo</i>	16,00 €

# PRIMI PIATTI

<i>Uovo cotto a bassa temperatura con fave, pancetta e pecorino</i>	10,00 €
<i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	10,00 €
<i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino con colatura e nocciole tostate</i>	10,00 €
<i>Gnocchi di patate con provola e alici</i>	12,00 €
<i>Pasta e fagioli al profumo di mare</i>	16,00 €
<i>Risotto con cozze e pecorino</i>	14,00 €
<i>Fusillon con la pajata</i>	12,00 €
<i>Rigatoni alla carbonara con guanciale artigianale</i>	12,00 €

LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO PER NOI UN ELEMENTO DI ORGOGLIO. SELEZIONIAMO CON CURA LA QUALITÀ DELLA FARINA, LA DIMENSIONE DELLE UOVA, SE OCCORRONO, E IMPASTIAMO A MANO "ASCOLTANDO" L'IMPASTO E LAVORANDOLO ALLA GIUSTA UMIDITÀ ED ELASTICITÀ. RISPETTIAMO I TEMPI ESATTI DI RIPOSO E AL MOMENTO DELLA LAVORAZIONE FACCIAMO ATTENZIONE CHE NON SECCHI E ASSUMA LA FORMA DESIDERATA. QUANDO ARRIVA NEL PIATTO TRASMETTE ALL'ASSAGGIO LA CURA E L'ATTENZIONE RICEVUTA.

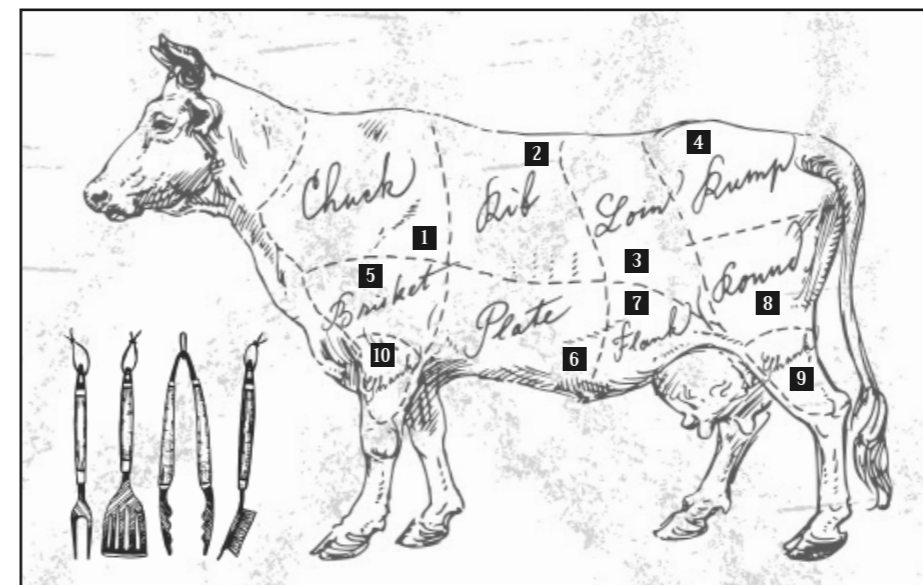


**IL PANE**  
DI NOSTRA PRODUZIONE. IN DIVERSE TIPOLOGIE E FORME, VIENE PREPARATO E COTTO OGNI GIORNO NEL NOSTRO FORNO PER ESSERE SEMPRE FRESCO E FRAGRANTE.



# Secondi

<i>Branzino croccante con broccoli, mandorle tostate e pomodorini secchi</i>	18,00 €
<i>Polpo alla piastra con lenticchie e burrata</i>	16,00 €
<i>Baccalà con ceci e puntarelle</i>	18,00 €
<i>Polpette di bollito croccante con salsa verde</i>	16,00 €
<i>Coda di bue al Bacca Rossa con purea di patate</i>	18,00 €



# I TAGLI DELLA CARNE

1) SPALLA E BRACCIOLE; 2) COSTATA; 3) LOMBO E FILETTO; 4) SCAMONE; 5) PUNTA DI PETTO; 6) PANCIA; 7) NOCE; 8) GIRELLO; 9) FESA ESTERNA; 10) GERETTO ANTERIORE.

**GOOD FOOD**  
**GOOD MOOD**

# DALLA FROLLATURA ALLA BRACERIA

*Carni del giorno in base alla disponibilità* ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto

# CARNI SELEZIONATE

CON FROLLATURA MINIMA A PARTIRE DA 80 GIORNI

*Carni del giorno in base alla disponibilità* ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto  
 ...00 € l'etto



# CONTORNI

<i>Chips</i>	7,00 €
<i>Misticanza</i>	7,00 €
<i>Cicoria ripassata</i>	7,00 €
<i>Spinaci con pinoli e uvetta</i>	7,00 €
<i>Broccoli ripassati</i>	7,00 €
<i>Fagioli con cotiche</i>	7,00 €

# PER SAPERNE DI PIÙ

**COTTURA "AL BLEAU"**  
La carne cuoce veloce a temperatura molto alta, al taglio è rossa e appena tiepida (40°).

**COTTURA "SAIGNANT" (AL SANGUE)**  
La cottura è poco più lunga della precedente e forma una crosta spessa; al taglio la carne è rossa e abbastanza calda (50°).

**COTTURA "AL PUNTO"**  
La carne viene girata quando appaiono goccioline sul lato alto e va tolta quando la stessa cosa si ripresenta sull'altro lato; va lasciata riposare due o tre minuti e, al taglio, ha un colore rosa ed è ben calda (60°).

**COTTURA "BIEN CUIT" (BEN COTTA)**  
La cottura in questo caso è lenta e lunga, la carne viene servita ben calda (70°) e al taglio il colore interno è bruno.

The  
**Happiest**  
**PERSON**  
IS THE  
**PRETTIEST**