



Le nostre Ricette invernali portate a casa

Antipasti

Carciofi al Mattone	<i>euro 16,00</i>
Polpette di alici panate e fritte con Puntarelle in salsa di alici	<i>euro 16,00</i>
Branda di Baccalà in olio extra di Taggiasche	<i>euro 18,00</i>
Patè tiepido di Carciofi alle scaglie di Bottarga e limone candito	<i>euro 18,00</i>
Sformato di cavolfiore dolce\piccante alle nocciole	<i>euro 16,00</i>

Zuppe

Zuppa di carciofi, pane ed erbe aromatiche	<i>euro 16,00</i>
Zuppa di Lenticchie di Castelluccio con guanciale croccante	<i>euro 16,00</i>
Zuppa di Ceci e Baccalà al rosmarino	<i>euro 16,00</i>
Crema di Zucca mantovana ai semi di zucca e Parmigiano 36 mesi	<i>euro 16,00</i>

Primi piatti

Millefoglie di crespelle al sugo di pesce locale	<i>euro 18,00</i>
Millefoglie di crespelle alle polpettine di manzo	<i>euro 18,00</i>
Lasagnetta ai carciofi, maggiorana e ricotta di pecora	<i>euro 16,00</i>

Sughi pronti e pasta da cuocere a casa

La Gricia con guanciale dop	<i>euro 16,00</i>
La Matriciana	<i>euro 16,00</i>
Carciofi, salsa ai 2 carciofi e bottarga di muggine	<i>euro 16,00</i>
Pomodoro fresco piccantino al rosmarino, timo e salvia	<i>euro 16,00</i>
Gnocchi fatti in casa ai broccoletti ripassati e briciole di salsiccia	<i>euro 16,00</i>



Secondi piatti

Filetto di Manzo a lenta cottura con il suo fondo agli agrumi	euro 26,00
Filetto di maiale nella rete con finocchio e alloro con patate ripassate alla cipolla	euro 20,00
Faraona al forno al melograno e porri dolci	euro 24,00
Fonduta di Pecorino fresco, patata bollita e briciole di salsicce	euro 20,00
Cosciotto di Agnello al Forno alle bacche di ginepro	euro 25,00
Animelle di Agnello al brandy con prosciutto e salvia	euro 25,00
Baccalà al forno al radicchio, polenta e noci	euro 20,00
Ricette di pesce secondo mercato...	
Tortino di Alici, indivia, pinoli e uva passa	euro 18,00
Calamaretti alla griglia e farciti al pan grattato e olive nere	euro 24,00

Dolci

Tiramisù al Wiskey di malto	euro 9,00
Torta Marisa (cedro e cioccolato al 70%)	euro 9,00
Torta Speziata (frutta secca e fresca, miele e spezie)	euro 9,00
Zuppetta di cachi al marron glacé	euro 9,00
Chantilly di zabaione con cioccolato fondente, fave di cacao, biscottini	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



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

www.ristorantevangelista.com

