

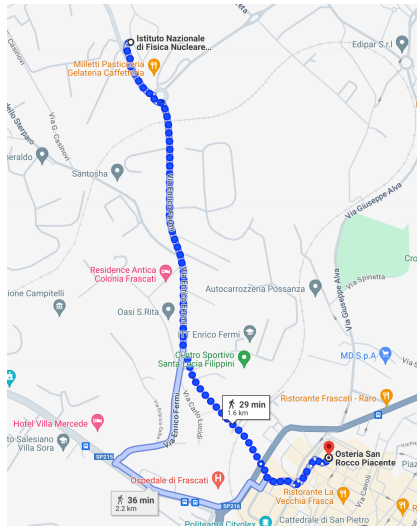
Social Dinner in Frascati

16 April 2024
Osteria San Rocco Piacente
Frascati

The Venue

- Osteria San Rocco Piacente
- Via Luigi Cadorna, 1, 00044 Frascati RM

- Around 19:15 we will take the bus from LNF to the restaurant
- People with hotels in Frascati can go back to their hotels on foot
- After the dinner, the bus will go back to LNF and Roma Termini



<https://maps.app.goo.gl/YPVZSE3sxcgCxrZw9>

Baseline menu

- Polpette di pappa al pomodoro con marmellata di pomodoro – Tomato-flavored bread dumplings with tomato jam
- Polpette di maiale sfilaccia con maionese fatta in casa – Shredded pork meatballs with homemade mayonnaise
- Pancia di maiale porchettata con salsa agrodolce di mela verde – Porchetta-style pork belly with sweet and sour green apple sauce
- Tortino di cavolfiore con fonduta di pecorino – Cauliflower tart with pecorino cheese fondue.
- Prosciutto e bufala – Prosciutto and buffalo mozzarella.

Starters

- 1/2 amatriciana + 1/2 cacio e pepe

First dish

- Costolette di maiale stracotte con salsa agrodolce – Overcooked pork ribs with sweet and sour sauce
- Polpette di manzo con marmellata di cipolla e scamorza – Beef meatballs with onion jam and scamorza cheese

Second dishes to share

- Sidedishes to share: Cicoria (Chicory) and patate al forno (baked potatoes)
- Water, wine, coffee, amaro and dessert

Side dish, dessert etc.

Vegetarian menu

- Polpette di pappa al pomodoro con marmellata di pomodoro – Tomato-flavored bread dumplings with tomato jam
- Tortino di cavolfiore con fonduta di pecorino – Cauliflower tart with pecorino cheese fondue
- Bufala – buffalo mozzarella
- Pizzetta con cicoria – small pizza with chicory

Starters

- cacio e pepe

First dish

- Tagliata di melanzana alla griglia con rucola pachino e citronette – Grilled eggplant slices with rocket, cherry tomatoes, and citrus vinaigrette

Second dish

Side dishes, dessert, wine, water and coffee as in the baseline menu

Vegan menu

- Polpette di pappa al pomodoro con marmellata di pomodoro – Tomato-flavored bread dumplings with tomato jam
- Tacos cavolfiore – Cauliflower tacos
- Todi alla griglia con riduzione di acetol balsamico e rucola frita – Grilled todi with balsamic vinegar reduction and fried rocket salad
- Bruschetta al pomodoro – Tomato bruschetta

Starters

- Tonnarello crema di zucchine e cipolla di Tropea frita – Tonnarello with cream of zucchini and fried Tropea onion

First dish

- Tagliata di melanzana alla griglia con rucola pachino e citronette – Grilled eggplant slices with rocket, cherry tomatoes, and citrus vinaigrette

Second dish

Side dishes, wine, water and coffee as in the baseline menu

No pork menu

- Polpette di pappa al pomodoro con marmellata di pomodoro – Tomato-flavored bread dumplings with tomato jam
- Tortino di cavolfiore con fonduta di pecorino – Cauliflower tart with pecorino cheese fondue.
- Prosciutto e bufala – Prosciutto and buffalo mozzarella.
- Pizzetta con cicoria – small pizza with chicory

Starters

- Cacio e pepe

First dish

- Polpette di manzo con marmellata di cipolla e scamorza – Beef meatballs with onion jam and scamorza cheese

Second dish

Side dishes, dessert, wine, water and coffee as in the baseline menu

No cheese menu

- Carpaccio di Picanha – Picanha carpaccio
- Polpette di maiale sfilaccia con maionese fatta in casa – Shredded pork meatballs with homemade mayonnaise
- Prosciutto
- Pizzetta con cicoria – small pizza with chicory

Starters

- Tonnarello asparagi e pachino – Tonnarelli with asparagus and pachino tomatoes

First dish

Second and side dishes, dessert, wine, water and coffee as in the baseline menu