



# LA TERRAZZA

DI VILLA CAVALLETTI  
CASTELLI ROMANI

## MENÙ STAGIONALE AGRITURISMO

2025/2026  
Autunno / Inverno

---

**Un racconto di terra,  
lavoro e autenticità,  
che ritroverete in ogni piatto.**

La nostra azienda agricola nasce in una tenuta del XVI secolo che si estende per 27 ettari sui colli vulcanici dei Castelli Romani. Coltiviamo secondo metodo biologico certificato, rispettando i ritmi della natura: nessun prodotto chimico, solo lavorazioni manuali e meccaniche, sovescio di leguminose e cura costante del suolo.

Ogni piatto racconta questa filosofia "from farm to fork": La pasta e il pane sono preparati con il grano duro biologico Platone coltivato in azienda, l'olio extravergine nasce dai nostri 5.000 ulivi secolari, e il vino esprime l'identità del nostro vigneto storico, nutrito dai minerali del terreno vulcanico e dal microclima collinare, influenzato dal lago e dal mare vicini.



---

**I NOSTRI ANTIPASTI**

---

<b>Selezione di salumi e formaggi locali (G)</b>	<b>20.</b>
Ricottina di bufala, primo sale di pecora, semistagionato di pecora, pecorino locale (G) Prosciutto crudo di Bassiano, lonza, coppa di testa, salame locale, noci e miele (G,H)	
<b>Selezione di salumi (G)</b>	<b>15.</b>
<b>Selezione di formaggi (G)</b>	<b>17.</b>
<b>Fantasia di Bruschette con pane di Grano bio Villa Cavalletti (A,G)</b>	<b>12.</b>
con olio EVO bio oliveto Villa Cavalletti, ricotta romana DOP, cicoriotta	
<b>Prosciutto di Bassiano con mozzarella di Bufala DOP (G)</b>	<b>16.</b>

---

**I NOSTRI PRIMI**

---

<b>Zuppa dello Chef di Villa Cavalletti</b>	<b>12.</b>
<b>PASTA SECCA DI GRANO BIO PLATONE VILLA CAVALLETTI</b>	
<b>Penne di Villa Cavalletti</b>	<b>13.</b>
al ragù bianco (A,G)	
<b>Fusilloni di Villa Cavalletti</b>	<b>14.</b>
mantecati con crema di zucca km0, guanciale amatriciano croccante DOP (A,G)	
<b>Spaghetti di Villa Cavalletti</b>	<b>13.</b>
alla carbonara, uova allevate a terra bio, pecorino romano DOP, guanciale amatriciano croccante (A,C,G)	
<b>PASTA FRESCA CON SEMOLA RIMACINATA GRANO BIO PLATONE VILLA CAVALLETTI</b>	
<b>Fettuccine tirate a mano</b>	<b>15.</b>
ai funghi porcini* e castagne (A,G)	

---

**I NOSTRI SECONDI**

---

<b>Guancia di manzo locale stufata con riduzione di vino Meraco IGT Lazio Villa Cavalletti</b>	<b>23.</b>
accompagnata da tortino di patate con fonduta di pecorino romano DOP (G,L)	
<b>Pollo nostrano alla cacciatora, cotto a bassa temperatura allo Spumante Brut Villa Cavalletti</b>	<b>22.</b>
con olive leccino accompagnato con verza stufata	

---

**CONTORNI DI STAGIONE**

---

<b>Verdura ripassata</b> con aglio, olio EVO bio oliveto Villa Cavalletti e peperoncino	<b>6.</b>
<b>Insalata di stagione</b>	<b>6.</b>

---

**I NOSTRI DOLCI**

---

<b>Crostata del Giorno (A,G,C)</b>	<b>7.</b>
<b>Torta del Giorno (A,C,G)</b>	<b>7.</b>
<b>Ciambelline</b> al Roma DOC Riserva Villa Cavalletti e <b>calice Spumante Rosè Rosa di Primavera (A,C,G,L)</b>	<b>10.</b>
<b>Frutta di stagione</b>	<b>5.</b>



---

<b>Cestino</b> con selezione di pane di grano BIO Villa Cavalletti del nostro chef	<b>3.</b>
<b>Acqua liscia</b> microfiltrata Villa Cavalletti	<b>3.</b>
<b>Acqua frizzante</b> microfiltrata Villa Cavalletti	<b>3.</b>

## IL NOSTRO VINO IN **CALICE**

---

<b>Spumante Brut</b> Villa Cavalletti	<b>6.</b>
<b>Spumante Rosè Rosa di Primavera</b> Villa Grazioli	<b>7.</b>
<b>Meraco IGT Lazio Rosso</b> Villa Cavalletti	<b>7.</b>
<b>Roma DOC Rosso</b> Villa Cavalletti	<b>7.</b>
<b>Roma DOC Riserva Rosso</b> Villa Cavalletti	<b>8.</b>

## I NOSTRI VINI IN **BOTTIGLIA**

---

<b>Spumante Brut</b> Villa Cavalletti	<b>18.</b>
<b>Spumante Rosè Rosa di Primavera</b> Villa Grazioli	<b>22.</b>
<b>Meraco IGT Lazio Rosso</b> Villa Cavalletti	<b>20.</b>
<b>Roma DOC Rosso</b> Villa Cavalletti	<b>20.</b>
<b>Roma DOC Riserva Rosso</b> Villa Cavalletti	<b>27.</b>

---

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni,  
SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE  
AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.

Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE.

I prodotti segnalati con \*vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.

### ALLERGENI

- A.** Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati e prodotti derivati
- B.** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C.** Uova e prodotti a base di uova
- D.** Pesce e prodotti a base di pesce
- E.** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F.** Soia e prodotti a base di soia
- G.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- H.** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- I.** Sedano e prodotti a base di sedano
- J.** Senape e prodotti a base di senape
- K.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- M.** Lupini e prodotti a base di lupini
- N.** Molluschi e prodotti a base di Molluschi.



## I NOSTRI VINI

---

Il vigneto di Villa Cavalletti si estende per circa **cinque ettari** su 27 totali. Dopo un attento **recupero avviato nel 2014**, è stato reimpiantato con **varietà autoctone** come **Cesanese, Montepulciano, Malvasia Puntinata e Trebbiano Giallo**, coltivate seguendo il **metodo biologico**.

Le viti, potate secondo metodo **Guyot**, respirano l'aria dei **Colli Albani**, dove il **suolo vulcanico**, la **brezza marina** e l'esposizione alla **luce piena del sole** creano le condizioni ideali per vini eleganti ed equilibrati.



### Spumante Brut Villa Cavalletti

**Varietà:** Malvasia Puntinata e Trebbiano Giallo

**Vinificazione:** Uve raccolte anticipatamente e vinificate con metodo Charmat-Martinotti, con almeno sei mesi di contatto con i lieviti.

**Profilo aromatico:** Un delicato bouquet che richiama la **crosta di pane**, intrecciato a note fruttate di **mela** e accenni floreali di **gelsomino**. La spiccata acidità e la sapidità minerale si uniscono a un perlage fine e armonioso.

**Alcol:** 12,5%

**Abbinamenti:** antipasti, formaggi, sughi e carni bianche



### Spumante Rosé Rosa di Primavera Villa Grazioli

**Varietà:** Cesanese 100%

**Vinificazione:** Macerazione leggera del mosto sulle bucce, prima fermentazione in acciaio, seconda fermentazione in autoclave per almeno 90 giorni in primavera e successivo lungo affinamento in bottiglia.

**Profilo aromatico:** Rosa cipria nel colore, con un bouquet elegante di **fiori bianchi, rosa e violetta**, accompagnato da piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e armonico, con un finale leggermente agrumato e un perlage setoso e persistente.

**Alcol:** 12%

**Abbinamenti:** formaggi e salumi leggeri, sughi e carni bianche



### Meraco IGT Villa Cavalletti 2023

**Varietà:** Cesanese 100%

**Profilo aromatico:** Rosso rubino tendente al granato, con profumi di **ciliegia, prugna, violetta e viola**. Il gusto è intenso e fresco, con tannini equilibrati che regalano una piacevole bevibilità e una lunga permanenza al palato.

**Alcol:** 14%

**Abbinamenti:** formaggi e salumi stagionati, sughi e carni rosse



### Roma DOC Rosso Villa Cavalletti 2020

**Varietà:** 80% Montepulciano, 20% Cesanese

**Profilo aromatico:** Rosso rubino con sfumature color mattone. Il naso e il palato offrono note incisive di **tabacco, frutta matura e spezie**, accompagnate da sentori di terra e sottobosco. Il Montepulciano conferisce struttura, astringenza controllata e persistenza.

**Alcol:** 13,5%

**Abbinamenti:** formaggi e salumi stagionati, sughi e carni



### Roma DOC Rosso Riserva Villa Cavalletti 2019

**Varietà:** 80% Montepulciano, 20% Cesanese

**Profilo aromatico:** Rosso mattone intenso, frutto del lungo affinamento in barrique di rovere francese. Al naso e al palato emergono **frutta caramellata, spezie, cacao e legno**, con tannini morbidi e vellutati che ne esaltano il corpo e la persistenza.

**Alcol:** 13,5%

**Abbinamenti:** formaggi e salumi stagionati, sughi e carni



## IL NOSTRO OLIO

L'oliveto di Villa Cavalletti si estende per circa **20 ettari** e conta circa **5.000 piante secolari**. Le varietà tipiche del territorio sono coltivate secondo **metodo biologico certificato**. La raccolta viene effettuata **all'inizio dell'invaiaitura**, quando le olive sono ancora verdi, e l'olio viene estratto **a freddo**, garantendo un prodotto ricco di **polifenoli**, responsabili del caratteristico aroma fruttato e pungente, nonché delle proprietà antiossidanti e salutari.

Villa Cavalletti fa parte del progetto "**Slow Food Olivi Secolari**", simbolo della valorizzazione sia del prodotto che del territorio.



### Olio et Amo BIO Oliveto Villa Cavalletti

**Varietà:** Leccino, Rosciola e Moraiolo

**Intensità:** Media

**Profilo aromatico:** Fruttato medio-intenso, con note vegetali di **erba fresca appena tagliata** e **pomodoro**. Al palato mostra un equilibrio armonico tra **amaro e pungente**, che conferisce un carattere bilanciato e raffinato.



### Olio et Amo BIO Selezione Oro Villa Cavalletti

**Varietà:** Rosciola, Moraiolo, Itrana

**Intensità:** Medio-alta

**Profilo aromatico:** Fruttato verde medio-intenso, arricchito da sentori di **foglia, mandorla fresca e pomodorino ciliegino**. In bocca l'**amaro piacevole** e il **pungente vivace** regalano un sapore intenso e persistente.



### Tusculum Olio di Roma IGP

**Varietà:** Frantoio, Carboncella, Moraiolo

**Intensità:** Medio-delicata

**Profilo aromatico:** Fruttato maturo medio, con note vegetali di **carciofo, pomodoro e foglia**. Al gusto l'**amaro è presente**, mentre il pungente si percepisce in modo più delicato, per un olio elegante e versatile.

## RICONOSCIMENTI



Premi OLIO ET AMO



Premi VINI VILLA CAVALLETTI





## LA NOSTRA PASTA

Il colore ambrato della nostra pasta, ottenuto dalla **molitura a pietra**, preserva tutti i minerali e le fibre, incluso il prezioso germe di grano, rendendola più **digeribile** e **nutriente** rispetto a una pasta bianca. Tutta la nostra pasta è essiccata lentamente a basse temperature, così che ogni formato mantenga i suoi valori nutrizionali e la sua autenticità. La **trafilatura al bronzo** conferisce alla pasta una superficie porosa, perfetta per assorbire e trattenere al meglio ogni sugo.



### Le Penne di Villa Cavalletti

**Lunghezza:** 9 mm

**Spessore:** 1 mm

**Tempo di cottura:** 7-9 minuti

**Essiccazione:** 16 ore a 43°C

**Caratteristiche:** forma classica, perfetta per condimenti cremosi o sughi vegetali



### I Fusilloni di Villa Cavalletti

**Lunghezza:** 11 mm

**Spessore:** 1.15 mm

**Tempo di cottura:** 11-13 minuti

**Essiccazione:** 18 ore a 43°C

**Caratteristiche:** rigati all'interno per trattenere meglio il sugo  
Ideali con condimenti corposi e ragù tradizionali



### Gli Spaghetti di Villa Cavalletti

**Lunghezza:** 27 cm (da crudi), raddoppiano a 54 cm da cotti

**Tempo di cottura:** 9-11 minuti

**Essiccazione:** 21 ore a 43°C

**Caratteristiche:** spaghetti 'a curva' per una consistenza unica e una presa perfetta del condimento

## CARATTERISTICHE



### Pasta di grano BIO Platone Villa Cavalletti - Lavorata dal Mulino Val d'Orcia

Prodotta con il grano biologico coltivato direttamente dall'Azienda Agricola di Villa Cavalletti, questa pasta è macinata a pietra per preservare l'autenticità dei minerali e degli aromi del grano. La trafilatura al bronzo conferisce una texture porosa e l'essiccazione lenta, a un massimo di 42°C per 15-35 ore, garantisce una pasta di qualità superiore, digeribile e profumata. Un incontro tra la tradizione agricola di Villa Cavalletti e l'arte molitoria del Mulino Val d'Orcia.

Via XXIV Maggio 73/75  
00046 Grottaferrata - Roma

[www.villacavalletti.it](http://www.villacavalletti.it)  
[info@villacavalletti.it](mailto:info@villacavalletti.it)

+39 06 945416001  
+39 339 3877250

