



LA TERRAZZA

DI VILLA CAVALLETTI
CASTELLI ROMANI

MENÙ STAGIONALE AGRITURISMO

2026
estate

**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

Selezione di salumi e formaggi locali (G)	20.
Ricottina di bufala, primo sale di pecora, semistagionato di pecora, pecorino locale, Cacio Magno (G) Prosciutto crudo di Bassiano, lonza, coppa di testa, salame locale, noci e miele (G,H)	
Selezione di salumi (G)	15.
Selezione di formaggi (G)	17.
Bruschette con pane di Grano bio Villa Cavalletti (A,G)	12.
Cicoria, ricotta di bufala, pomodorini e bianca con olio EVO bio oliveto Villa Cavalletti	
Caprese di Bufala DOP con basilico fresco (G)	12.
Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro locale, basilico fresco e olio EVO bio oliveto Villa Cavalletti	
Parmigiana di melanzane nostrane (G)	12.
Melanzane locali, fiordilatte DOP, pomodoro pelato locale, basilico fresco, parmigiano	

I NOSTRI PRIMI

PASTA CON FARINA DI GRANO BIO PLATONE VILLA CAVALLETTI

Fettuccine con Farina Villa Cavalletti	14.
tirate a mano con funghi porcini e tartufo estivo* (A,G)	
Mezze maniche di Villa Cavalletti	13.
cacio e pepe con fiori di zucca freschi, pecorino romano DOP e pepe nero (A,G)	
Gnocchi di patate con Farina Villa Cavalletti	12.
con ragù bianco profumato estivo (A,G)	
Spaghetti di Villa Cavalletti	12.
alla carbonara con Guanciale di Bassiano (A,C,G)	
Linguine di Villa Cavalletti	14.
al pomodorino fresco, basilico e stracciatella di bufala (A,G)	

I NOSTRI SECONDI

Pollo nostrano alla romana	22.
con peperoni, cotto a bassa temperatura allo Spumante Brut Villa Cavalletti, con contorno di stagione	
Tagliata di manzo IGP del Lazio	25.
circa 400g, con contorno di stagione _Possibilità di aggiunta funghi porcini o tartufo estivo*	
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura	23.
con riduzione al vino rosso Meraco IGT, con contorno di stagione	

CONTORNI DI STAGIONE

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

I NOSTRI DOLCI

Crostata del Giorno (A,G,C)	7.
Torta del Giorno (A,C,G)	7.
Tartufo nero al cioccolato o bianco al caffè (G,H)	6.
Ciambelline al Roma DOC Riserva Villa Cavalletti e calice Spumante Rosè Rosa di Primavera (A,C,G,L)	10.
Frutta di stagione	5.



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

IL NOSTRO VINO IN **CALICE**

Spumante Brut Villa Cavalletti	6.
Spumante Rosè Rosa di Primavera Villa Grazioli	7.
Bianco Lazio IGT Affresco Villa Grazioli	7.
Meraco IGT Lazio Rosso Villa Cavalletti	7.
Roma DOC Rosso Villa Cavalletti	7.
Roma DOC Riserva Rosso Villa Cavalletti	8.

I NOSTRI VINI IN **BOTTIGLIA**

Spumante Brut Villa Cavalletti	18.
Spumante Rosè Rosa di Primavera Villa Grazioli	22.
Bianco Lazio IGT Affresco Villa Grazioli	20.
Meraco IGT Lazio Rosso Villa Cavalletti	20.
Roma DOC Rosso Villa Cavalletti	20.
Roma DOC Riserva Rosso Villa Cavalletti	27.

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 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.



Bianco Lazio IGT Affresco Villa Grazioli

Varietà: 70% Trebbiano, 30% Viognier

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Colore giallo dorato

Sentori: Ricco, complesso con note eleganti di fiori bianchi e frutta gialla matura

Gusto: Morbido di grande struttura, avvolgenti, morbidi, con una acidità medio bassa

Alcol: 13,0%

Abbinamenti: Cucina speziata, etnica, crostacei, pesce alla griglia, formaggi di capra



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.