

SEGUIRELEBOTTI

agriturismo e cantina

cantina
SANT'ANDREA
azienda agricola

Menù

“Non si ricordano i giorni,
si ricordano gli attimi.”
Cesare Pavese

DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione è da intendersi per il tavolo intero

(Per tavoli da 6 persone o più non è disponibile il menù alla carta)

Il quattro portate... primo appuntamento	€ 59
(Pane, acqua e servizio inclusi)	
Abbinamento 3 vini, facoltativo	€ 15

Il sei portate... conosciamoci	€ 65
(Pane, acqua e servizio inclusi)	
Abbinamento 3 vini, facoltativo	€ 15
Abbinamento 5 vini, facoltativo	€ 20
Abbinamento 5 vini con riserve, facoltativo	€ 25



L'otto portate... divertiamoci	€ 75
(Pane, acqua e servizio inclusi)	
Abbinamento 3 vini, facoltativo	€ 15
Abbinamento 5 vini, facoltativo	€ 20
Abbinamento 5 vini con riserve, facoltativo	€ 25

Servizio

Benvenuto dello chef, pane, focaccia e grissini, con lievito madre nonna Anita,
il nostro olio EVO

€ 5,00 a persona, acqua compresa

ANTIPASTI

FUNGO CARDONCELLO ALLA BRACE € 18

Con bombetta frita al ragù di funghi

Allergeni: 1, 3, 7, 9

ZUCCA ARROSTITA, PATE' DI FEGATINI E CAPRINO € 16

Con arancia amara e nocciola

Allergeni: 7, 9, 12

CRUDO DI BUFALO FATTORIA LAURETTI € 20

Crudo di coscia, tartare di filetto e picanha affumicata

Con ricotta e insalatina di sedano e kiwi

Allergeni: 7, 9

BOLLITO DI MANZO E ALICI MARINATE € 18

Con gelato di salsa verde e maionese di alici

Allergeni: 1, 4, 7, 9

OVETTO CREMOSO E RAGU' DI CORTILE € 18

Con pan brioche all'olio e spuma di patata

Allergeni: 1, 3, 7, 9

*I nostri prodotti sono prevalentemente freschi e provenienti da aziende agricole locali o regionali in base alla stagionalità e disponibilità del mercato, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco nel rispetto delle normative vigenti per garantire standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

PRIMI

RISOTTO MANTECATO AL PECORINO E CICORIA € 18

Con polpettine di pecora e polline

Allergeni: 1, 7

GNOCCHI DI RICOTTA E ZUCCA € 16

Con funghi Pioppini, nocciole e Blu di Valcomino

Allergeni: 1, 3, 7, 8

LA PASTA E PATATE AL TARTUFO... € 20

Pasta mista Lagano, patate della Tuscia e tartufo di Rieti

Allergeni: 1, 7, 9

SPAGHETTI CON LARDO, FAGIOLI E TORPEDINO € 16

Con fagioli "del Purgatorio", cotica soffiata e cicorietta

Allergeni: 1, 9, 12

TORTELLI DI RAGU' BIANCO € 20

Con salsa cacio e ova, spinaci e tartufo

Allergeni: 1, 3, 7, 9

*I nostri prodotti sono prevalentemente freschi e provenienti da aziende agricole locali o regionali in base alla stagionalità e disponibilità del mercato, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco nel rispetto delle normative vigenti per garantire standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

SECONDI

COSTINA E PANCIA DI PECORA, OLIVE E MENTA € 30

Arrosticino alla brace e naan al ragù di pecora

Con cavolo nero e cipollotto

Allergeni: 1, 9

LOMBETTO DI MAIALE NERO ALLA BRACE € 25

Con broccoletti, pecorino e arancia

Allergeni: 7, 9



SOVRACOSCIO DI POLLO RUSPANTE ALLA DIAVOLA € 24

Con patate alla paprika, sugo di pollo e aglio nero

Allergeni: 9, 12

VITELLO BIANCO LAZIALE GLASSATO € 25

“Scarpetta di pane e ragù”

Con cannetto di scarola, uva passa e pinoli

Allergeni: 1, 7, 9, 12

FILETTO DI MANZO SELEZIONE “LA LIVREA” € 29

Con patate morbide e croccanti, fondo bruno

Allergeni: 9

*I nostri prodotti sono prevalentemente freschi e provenienti da aziende agricole locali o regionali in base alla stagionalità e disponibilità del mercato, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco nel rispetto delle normative vigenti per garantire standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

DESSERT

CHANTILLY DI RICOTTA E PERE

€ 12

Con gelato alla nocciola della Tuscia

Allergeni: 3, 7, 8, 12

VENDEMMIA... DAL CHICCO AL VINO

€ 12

Mousse al vino Sogno, mosto d'uva, cannolino con chantilly al merlot

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12, *

MARGHERITA DI CAMOMILLA E LIMONE

€ 10

Con mela verde e crumble alle mandorle

Allergeni: 3, 7, 8, *

ARACHIDI E LIMONE...

€ 12

Con mou salato e gelato alla crema di limone

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Chef Pasquale Minciguerra

In cucina: Luca Minutilli – Andrea Amato – Anna Andrea Cardelli

Alessandro Marcon - Davide Gianni - Luca Checchinato

*I nostri prodotti sono prevalentemente freschi e provenienti da aziende agricole locali o regionali in base alla stagionalità e disponibilità del mercato, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco nel rispetto delle normative vigenti per garantire standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

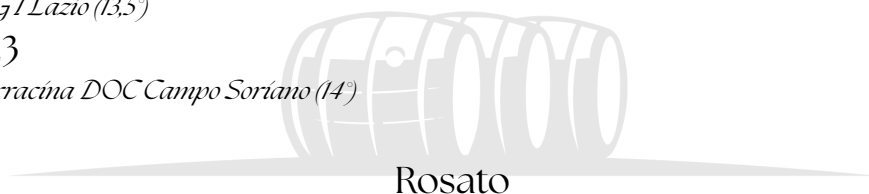
CARTA DEI VINI

Le nostre bollicine

	bottiglia €	calice €
Riflessi Bianco extra-dry <i>Malvasia e Trebbiano (13°)</i>	13	5
Riflessi Rosato extra-dry <i>Alcatice (13°)</i>	13	5
Oppidum brut <i>Moscato di Terracina IGT (13°)</i>	14	5

I nostri bianchi

	bottiglia €	calice €
Riflessi bianco 2025 <i>Malvasia e Trebbiano Circeo DOC (13°)</i>	11	4
Sauvignon 2025 <i>IGT Lazio (13°)</i>	11	4
Oppidum 2025 <i>Moscato di Terracina DOC (13°)</i>	14	5
Dune 2024 <i>Malvasia e Trebbiano Circeo DOC (14°)</i>	14	5
253 giorni 2025 <i>Vermentino IGT Lazio (13,5°)</i>	16	5
HUM 2023 <i>Moscato di Terracina DOC Campo Soriano (14°)</i>	24	6



	bottiglia €	calice €
Riflessi rosato 2025 <i>Merlot Circeo DOC (13°)</i>	11	4

I nostri rossi

	bottiglia €	calice €
Riflessi rosso 2025 <i>Merlot Circeo DOC (13°)</i>	11	4
Incontro al Circeo 2023 <i>Merlot Circeo DOC (13°)</i>	14	5
Sogno 2019 <i>Merlot e Cesanese IGT Lazio (14,5°)</i>	20	6

Le riserve

SOGNO 2014 (€ 30) 2012 (€ 35) 2011 (€ 38) 2009 (€ 50)

SOGNO MAGNUM 1,5lt 2018 (€ 50) 2017 (€ 58) 2016 (€ 60) 2014 (€ 65)
2013 (€ 70) 2012 (€ 75)

.....la nostra storia

Nella primavera del '64, in seguito all'indipendenza della Tunisia dalla Francia, l'allora presidente Habib Bourghiba decise di sequestrare tutti i beni “degli stranieri” e in pochi giorni anche la mia famiglia, di origini siciliane ed emigrata in Tunisia a fine ottocento, perse tutto.

Così fu costretta a lasciare il paese, recuperando in un container i pochi mobili, cose, ricordi di anni di lavoro, e arrivata al porto di Napoli fu portata al campo profughi di Latina.

Finiva bruscamente il sogno di due generazioni. Nonno Andrea 44enne, Nonna Elena e i tre figli, tra cui mio padre Gabriele quattordicenne, con coraggio e tanti sacrifici ricominciarono a cercare un po' di terra per piantare di nuovo, con la stessa passione e amore di sempre, la “Vigna”. La scelta cadde sul podere 1720 in via Renibbio, non sui poderi vicino la Pontina, molto più costosi, ma era terra buona, sabbiosa, ricca di minerali, simile a quella della Tunisia.

Il sogno di ricominciare la tradizione di famiglia pian piano si avverava, lo scasso, l'impianto delle barbatelle, annaffiarle ad una ad una, coltivarle per tre lunghi anni e finalmente i primi grappoli, il primo raccolto, il primo vino.

Nasceva così la Cantina Sant'Andrea.

Ma era difficile far capire alla gente dov'era, molti si perdevano lungo le Migliare, la 54, 56, 53, alcuni arrivavano a Borgo Vodice, a Sabaudia, trovare via Renibbio 1720 era difficile, molto difficile.

Allora mio nonno, grazie ai vicini che apprezzavano quel vino e il grande sacrificio di chi perde tutto ma non la voglia di ricominciare, ricevette il permesso di mettere delle botti lungo i poderi, vicino alla strada, dalla pontina fino all'entrata dell'azienda.

Così quando qualcuno chiedeva dov'era la cantina, potevano rispondere semplicemente: “basta Seguire le botti”.

Proprio in onore degli immensi sacrifici di mio nonno, mio padre, ma anche di tutti quelli che hanno reso queste terre vive e fertili, abbiamo chiamato il nostro agriturismo "Seguire le Botti".

Un podere, legno, botti, natura, tradizioni e novità, dove vogliamo rendere onore ai frutti meravigliosi e unici di questa terra, interpretati da Persone innamorate del nostro territorio, insieme a quei vini che da sempre rappresentano la nostra Passione, con la speranza di regalarvi, semplicemente, un Attimo da ricordare.

..... Grazie

Non potevamo terminare questo menù senza un ringraziamento profondo a tutte le aziende che ogni giorno lavorano per regalarci prodotti unici. Dal primo momento in cui abbiamo pensato a questa idea loro sono stati il sottofondo musicale che ci ha accompagnato.

Una ricerca lunga, a volte faticosa, assaggiare, ragionare, apprezzare il grande lavoro che c'è dietro ad un formaggio, un prosciutto, un taglio di carne, un pomodorino, un carciofo, un salame o semplicemente una particolare farina o pasta.

Ogni giorno sarà nostro dovere e piacere continuare questa ricerca di eccellenze che il nostro meraviglioso territorio, il Lazio, fatto di persone appassionate del loro lavoro ci regala.

Qui solo un piccolo elenco dei nostri artisti.

CARNI: Macelleria Rinaldo Merluzzi, Fattoria Lauretti, La Livrea, Scherzerino -

FORMAGGI E LATTICINI: Macchiusi, La quercia, Monte Jugo, Radichino, Alveti e Camuso, Recco

VERDURE: Az. agricola Nardoni, Rigoni, Marziale

VARIE: Simposio, pastificio Lagano, pasta Fedeli, Marasca, Quattrociocchi, Mulino Cipolla, Cipriani Tartufi

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Regolamento UE 1169/2011 Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Numero allergene nel menù
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ¹ ; b) maltodestrine a base di grano ¹ ; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	1
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	2
3. Uova e prodotti a base di uova.	3
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	4
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	5
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ¹ ; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	6
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.	7
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	8
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	9
10. Senape e prodotti a base di senape.	10
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	11
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	12
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	13
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	14

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Note e simboli:

*: prodotto surgelato/congelato all'origine

°: prodotto proveniente da un nostro processo di congelamento mediante abbattitore di temperatura

#: contiene degli ingredienti congelati/surgelati