La nostra storia

IL 5 MARZO 1914, IN AMATRICE, CON ATTO NOTAIO ONOFRI GIOVANNI DE L'AQUILA, I TRE FRATELLI EMIDIO, ISIDORO ED ANTONIO SANTARELLI COSTITUISCONO LA *"DITTA BERARDINO SANTARELLI & FIGLI"*, CHE PORTA IL NOME DEL LORO PADRE BERARDINO, MERCANTE DI VINO.

NEGLI ANNI TRENTA I TRE FIGLI SI TRASFERISCONO A ROMA, APRENDO IL LORO PRIMO *"VINI & OLII"* IN PIAZZA CAPRANICA 99, NON DISTANTE DAL PANTHEON. CON IL PASSARE DEGLI ANNI I TRE FRATELLI APRONO ALTRI 11 "NEGOZI DI VENDITA" IN DIVERSE ZONE DELLA CITTÀ ETERNA.

DINO SANTARELLI, FIGLIO DI EMIDIO, PROSEGUENDO NEL SOLCO DELLA TRADIZIONE FAMILIARE, FONDA NEL 1955, A ROMA, LA *"SANTARELLI S.P.A."*, DEDICANDOSI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO DEI VINI TIPICI DEL LAZIO.

NEL 1967, POI, AFFASCINATO DALL'AGRO PONTINO, CREA "CASALE DEL GIGLIO" A LE FERRIERE, IN PROVINCIA DI LATINA CIRCA 50 KM A SUD DI ROMA.

NELLO STESSO PERIODO, I "VINI & OLII" VENGONO CEDUTI PER CONCENTRARE L'ATTIVITÀ SULLA PRODUZIONE, AD ECCEZIONE DI QUELLO DI PIAZZA CAPRANICA, CHE È STATO DI RECENTE RISTRUTTURATO NEL RISPETTO DELLO STORICO VINI & OLII DELL'EPOCA E RIDENOMINATO *"OSTERIA COLLEGIO"*.

OSTERIA COLLEGIO DAL 1924

LA STORIA IMPRENDITORIALE DELLA FAMIGLIA SANTARELLI TROVA NEL COLLEGIO LA SUA ESPRESSIONE PIU' COMPLETA, DANDO LUOGO AD UN POSTO IN CUI LA TRADIZIONE FAMILIARE, L'ATTACCAMENTO ALLE PROPRIE ORIGINI E LA COSTANTE RICERCA E SPERIMENTAZIONE VITIVINICOLA SI FONDONO IN UN SALOTTO ACCOGLIENTE IN CUI LA CUCINA ROMANA E I VINI DEL TERRITORIO SONO I PROTAGONISTI.

CASALE DEL GIGLIO®

CASALE DEL GIGLIO È STATA FONDATA NEL 1967 DAL DOTT DINO SANTARELLI, ORIGINARIO DI AMATRICE.

SI TROVA NELL' AGRO PONTINO, IN LOCALITÀ LE FERRIERE, PROVINCIA DI LATINA, CIRCA 50KM A SUD DI ROMA. QUESTO TERRITORIO RAPPRESENTAVA, UN AMBIENTE TUTTO DA ESPLORARE DAL PUNTO DI VISTA VITIVINICOLO.

NEGLI ANNI NOVANTA, IL FIGLIO ANTONIO SANTARELLI, SEGUENDO L'INTUITO PATERNO E AVVALENDOSI DELLA PREZIOSA COLLABORAZIONE DEL GIOVANE ENOLOGO TRENTINO PAOLO TIEFENTHALER, SVILUPPA UN AMBIZIOSO PROGETTO DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE METTENDO A DIMORA 57 DIVERSI VITIGNI SPERIMENTALI.

QUESTO PROGETTO AMBIVA A SELEZIONARE VARIETÀ CARATTERIZZATE DA UN ALTO GRADO DI INTERAZIONE QUALITATIVA CON IL MICROCLIMA DELL'AGRO PONTINO.

L'ATTIVITÀ DI RICERCA & SPERIMENTAZIONE È STATA POI ESTESA A TERRITORI LIMITROFI ED HA PERMESSO LA RISCOPERTA E LA VALORIZZAZIONE DI PARTICOLARI VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO, COME LA BIANCOLELLA DI PONZA, IL BELLONE DI ANZIO, IL CESANESE DI AFFILE E DI OLEVANO ROMANO, NONCHÉ IL PECORINO DI AMATRICE ED ACCUMOLI.

ANTIPASTI

TAGLIERE DEL COLLEGIO (1,7,8,12)	€ 25,00
PROSCIUTTO DI AMATRICE (12)	€ 13,00
MOZZARELLA DI BUFALA (250GR) (7)	€ 12,00
BURRATA DI ANDRIA (7)	€ 11,00
BURRATA POMODORO E ALICI * (4,7)	€ 21,00
CAPRESE (7)	€ 18,00
SFORMATINO CARCIOFI PATATE E SPECK (3,7,12)	€ 16,00
PARMIGIANA DI MELANZANE (1,7)	€ 14,00
HUMMUS DI CECI CON CRUDITÉS (9,11,12)	€ 16,00
TARTARE AVOCADO POMODORO	€ 15,00
TARTARE DI MANZO ALLA PIEMONTESE (3,4,10)	€ 21,00
TARTARE TONNO E AVOCADO (4)	€ 24,00

PRIMI

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA (1,3,7,12)	€ 14,00
MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA (1,7,12)	€ 14,00
TONNARELLO CACIO E PEPE (1,3,7)	€ 14,00
GNOCCO RICCIO ALLA GRICIA (1,3,7,12)	€ 18,00
GNOCCHI RICCI AL RAGÙ DI SPUNTATURE (1,3,7,9,12)	€ 20,00
GNOCCO ALLA ROMANA (1,7,11)	€ 16,00
RAVIOLO RICOTTA E SPINACI (1,3,7)	€ 17,00
CASARECCE AL PESTO (1,7,8)	€ 16,00
SPAGHETTO AGLIO, OLIO E MOLLICA (1,4)	€ 16,00
RISOTTO SECONDO STAGIONE (COTTURA 20 MIN) (7)	
PACCHERO AL RAGÙ DI POLPO (1,4,7,9,12)	€ 24,00
TAGLIOLINO BURRO ALICI (1,3,4,7,12)	€ 21,00

SECONDI

ENTRECOTE DI MANZO SELEZIONE FEROCI	€ 28,00
TAGLIATA DI FILETTO SELEZIONE FEROCI (9)	€ 28,00
HACHÉ DI MANZO SELEZIONE FEROCI	€ 28,00
STRACCETTI E CARCIOFI SELEZIONE FEROCI	€ 19,00
POLPETTE IN BIANCO CON PURÈ DI PATATE (1,3,7,12)	€ 18,00
POLPETTE AL POMODORO (1,3,7)	€ 18,00
ABBACCHIO AL FORNO CON PATATE	€ 28,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA (1,9,12)	€ 22,00
GALLETTO ALLA DIAVOLA	€ 22,00
CALAMARO ALLA PIASTRA (4)	€ 24,00
BACCALÀ E CARCIOFI (4)	€ 26,00
POLPO ALLA LUCIANA (1,4,12)	€ 26,00
CAESAR SALAD (1,3,4,7,10)	€ 18,00

I FRITTI

CROCCHETTA DI BOLLITO (1,3,7,8)	€ 5,50
POLPETTE DI PORRO E PATATE (1,3,7,8)	€ 12,00
POLPETTE CICORIA E PECORINO (1,3,7,8)	€ 14,00
POLPETTE SARDINE E PATATE (1,3,4,8)	€ 15,00
ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO (1,3,4,8)	€ 14,00
FIORE DI ZUCCA (1,3,4,7,8)	€ 5,50
BACCALÀ FRITTO (1,3,4,8)	€ 6,50

CONTORNI

CICORIA	€ 9,00
PATATE AL FORNO	€ 8,00
VERDURE AL FORNO	€ 10,00
BROCCOLETTI	€ 9,00
BROCCOLI	€ 9,00
VERZA	€ 9,00

I CARCIOFI

CARCIOFO ALLA ROMANA	€ 10,00
CARCIOFO ALLA GIUDIA (1)	€ 10,00
CARCIOFI FRITTI (1)	€ 13,00
INSALATA DI CARCIOFI	€ 13,00

PANE E PASTA
GLUTEN FREE SU RICHIESTA
** PRODOTTO SURGELATO*

LISTA ALLERGENI

1 CEREALI · 2 CROSTACEI · 3 UOVA · 4 PESCE · 5 ARACHIDI · 6 SOIA · 7 LATTE · 8 NOCI · 9 SEDANO · 10 MOSTARDA · 11 SESAMO · 12 SOLFITI · 13 LUPINI · 14 MOLLUSCHI

collegioroma
Collegio

EVENTI: PER EVENTI O FESTE PRIVATE INVIARE E-MAIL A INFO@COLLEGIOROMA.COM