

## 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 "BISTROT COLLEGIO".

# COLLEGIO

## OSTERIA 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 ESPORARE DAL PUNTO DI VISTA VITIVINICOLO.

NEGLI ANNI NOVANTA, IL FIGLIO ANTONIO SANTARELLI, SEGUENDO L'INTUITO PATERNO E AVVALENDOSI DELLA PREZIOSA COLLABORAZIONE DEL GIOVANE ENOLOGO TRENINO 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                  | € 25,00 |
| PROSCIUTTO DI AMATRICE                 | € 13,00 |
| MOZZARELLA DI BUFALA (250GR)           | € 12,00 |
| BURRATA DI ANDRIA                      | € 10,00 |
| BURRATA POMODORO E ALICI               | € 21,00 |
| CAPRESE                                | € 18,00 |
| VITELLO TONNATO                        | € 18,00 |
| POLPO E PATATE                         | € 20,00 |
| MOSCARDINO FRITTO                      | € 20,00 |
| ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLO ZENZERO | € 14,00 |
| FIORE DI ZUCCA                         | € 5,50  |
| POLPETTA CICORIA E PECORINO            | € 14,00 |
| HUMMUS DI CECI                         | € 16,00 |

### CRUDI

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| TARTARE DI SALMONE E AVOCADO     | € 22,00 |
| TARTARE DI AVOCADO E POMODORO    | € 15,00 |
| TARTARE DI MANZO ALLA PIEMONTESE | € 21,00 |
| CARPACCIO DI TONNO               | € 23,00 |
| CARPACCIO DI MANZO CON TABASCO   | € 21,00 |
| CARPACCIO DI ZUCCHINE            | € 14,00 |

### PRIMI

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| MEZZA MANICA ALLA CARBONARA          | € 14,00 |
| MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA         | € 14,00 |
| TONNARELLO CACIO E PEPE              | € 14,00 |
| GNOCCO RICCIO ALLA GRICIA            | € 18,00 |
| GNOCCO RICCIO ALLA CHECCA            | € 18,00 |
| SPAGHETTO ALLA NORMA                 | € 17,00 |
| CASARECCE AL PESTO                   | € 16,00 |
| RAVIOLO RICOTTA E SPINACI            | € 17,00 |
| TAGLIOLINO SPIGOLA E BURRO AL LIMONE | € 24,00 |
| PACCHERO GALLINELLA E PECORINO       | € 24,00 |

### CONTORNI

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| PATATE AL FORNO       | € 8,00  |
| CICORIA               | € 9,00  |
| SCAROLA               | € 9,00  |
| PEPERONI GRATINATI    | € 12,00 |
| ZUCCHINE ALLA SCAPECE | € 10,00 |
| VERDURE GRIGLIATE     | € 10,00 |

### SECONDI

|   |         |
|---|---------|
| TAGLIATA DI FILETTO SELEZIONE FEROCI                | € 28,00 |
| ENTRECÔTE DI MANZO SELEZIONE FEROCI                 | € 28,00 |
| STRACCETTO SELEZIONE FEROCI RUCOLA POMODORI E GRANA | € 18,00 |
| POLPETTE AL POMODORO                                | € 18,00 |
| POLPETTE IN BIANCO                                  | € 18,00 |
| POLPETTA IN COTOLETTA                               | € 17,00 |
| POLLO CON PEPERONI                                  | € 20,00 |
| CALAMARI E ZUCCHINE                                 | € 24,00 |
| TONNO SCOTTATO                                      | € 30,00 |
| POLPO CON PAPPALÀ AL POMODORO                       | € 27,00 |

### INSALATE

|                   |         |
|-------------------|---------|
| INSALATA VERDE    | € 10,00 |
| INSALATA CAESAR   | € 18,00 |
| INSALATA NIZZARDA | € 19,00 |
| INSALATA GRECA    | € 16,00 |

LISTA DEGLI ALLERGENI DISPONIBILE SU RICHIESTA

PANE E PASTA GLUTEN FREE SU RICHIESTA

\* PRODOTTO SURGELATO



Wi-Fi: COLLEGIO1  
PSW: collegioroma

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



collegioroma



Collegio

LE MEZZE PORZIONI VERRANNO  
CONTEGGIATE AL 75% DEL PREZZO INTERO