

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".

Bistrot Collegio

ROMA

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	€ 12,00
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 10,00
BURRATA DI ANDRIA	€ 10,00
BURRATA POMODORO E ALICI	€ 20,00
CAPRESE	€ 18,00
MOSCARDINI ALLA LUCIANA *	€ 20,00
ALICI FRITTE	€ 13,00
FIORI DI ZUCCA	€ 4,50
POLPETTE DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO	€ 14,00
PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCOTTE	€ 14,00
HUMMUS DI CECI CON CRUDITÈ	€ 15,00

TARTARE

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO *	€ 22,00
TARTARE DI TONNO POMODORO E BASILICO *	€ 22,00
TARTARE DI MANZO ALLA PIEMONTESE	€ 21,00
TARTARE DI AVOCADO E POMODORO	€ 14,00

PRIMI

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA	€ 14,00
MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA	€ 14,00
TONNARELLO CACIO E PEPE	€ 14,00
GNOCOCCO RICCIO ALLA GRICIA	€ 18,00
GNOCOCCO RICCIO CON RAGÙ DI SPUNTATURE	€ 20,00
CASARECCE AL PESTO	€ 15,00
RAVIOLO RICOTTA E SPINACI	€ 17,00
RISOTTO SECONDO STAGIONE (Attesa 25 minuti)	€ 22,00
TAGLIOLINO BURRO E ALICI	€ 20,00
TUBETTI COZZE E PATATE	€ 22,00
CALAMARATA TOTANI GAMBERI E POMODORINO SECCO *	€ 24,00

CONTORNI

CARCIOFI ALLA ROMANA	€ 9,00
CARCIOFI ALLA GIUDIA	€ 9,00
CARCIOFI FRITTI	€ 12,00
CICORIA	€ 9,00
SCAROLA CON UVETTA E PINOLI	€ 9,00
BROCCOLETTI RIPASSATI	€ 9,00
VERDURE AL FORNO	€ 10,00
PATATE AL FORNO	€ 8,00

SECONDI

TAGLIATA DI FILETTO SELEZIONE FEROCI	€ 26,00
ENTRECOTE DI MANZO SELEZIONE FEROCI	€ 26,00
STRACCETTI DI MANZO SELEZIONE FEROCI CON I CARCIOFI	€ 22,00
GALLETTO AL MATTONE	€ 20,00
TAGLIATA DI POLLO CON PATATE AL FORNO	€ 22,00
POLPETTE IN BIANCO CON PURÈ DI PATATE	€ 18,00
POLPETTE AL POMODORO	€ 18,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PURÈ DI PATATE	€ 22,00
POLPO ROSTICCIATO CON PURÈ DI PATATE *	€ 26,00
CALAMARI E CARCIOFI *	€ 24,00
TRANCIO DI SALMONE, FINOCCHI ARANCE E OLIVE *	€ 24,00

INSALATE

INSALATA VERDE	€ 10,00
INSALATA CAESAR	€ 18,00
INSALATA DI BOLLITO	€ 18,00
INSALATA DI CARCIOFI	€ 15,00
INSALATA DI BACCALÀ E CECI	€ 20,00

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



collegiobistrot



Collegio

LE MEZZE PORZIONI VERRANNO
CONTEGGIATE AL 75% DEL PREZZO INTERO