

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 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	€ 25,00
TARTARE DI MANZO	€ 20,00
BUFALA O BURRATA CON CULATTA DI ITRI	€ 18,00
BURRATA,POMODORO E ALICI	€ 20,00
TARTARE SALMONE E AVOCADO	€ 21,00
ALICI FRITTE* E MAIONESE ALLO ZENZERO	€ 13,00
POLPO* E PATATE	€ 18,00
HUMMUS DI CECI CON CRUDITÈS	€ 15,00
CAPRESE	€ 18,00
FIORI DI ZUCCA	€ 4,50

INSALATE

INSALATA GRECA	€ 16,00
INSALATA CAESAR	€ 18,00
INSALATA CON AVOCADO, NOCI E RUCOLA	€ 15,00
INSALATA VERDE	€ 10,00

PRIMI

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA	€ 14,00
MEZZA MANICA ALL'AMATRICIANA	€ 14,00
GNOCCHO RICCIO ALLA GRICIA	€ 18,00
TONNARELLO CACIO E PEPE	€ 14,00
TAGLIOLINO AL PESTO	€ 14,00
RAVIOLO RICOTTA E SPINACI	€ 17,00
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI	€ 25,00
FUSILLO ARRABBIATA DI MARE	€ 21,00
SPAGHETTI BURRO E ALICI	€ 20,00

CONTORNI

SCAROLA CON UVETTA E PINOLI	€ 10,00
CICORIA RIPASSATA	€ 10,00
SPINACI CON PINOLI E SCAGLIE DI PARMIGIANO O ALL'AGRO	€ 10,00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 10,00
VERDURE AL FORNO	€ 10,00
PATATE AL FORNO	€ 8,00

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO	€ 30,00
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	€ 22,00
POLPETTE DI MANZO AL SUGO	€ 18,00
STRACETTO DI MANZO CON RUCOLA GRANA E POMODORINI	€ 17,00
TAGLIATA DI POLLO CON PATATE AL FORNO	€ 22,00
POLPO CROCCANTE, PUREA DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE	€ 26,00
FILETTO DI TONNO	€ 30,00
CALAMARI FRITTI	€ 22,00
CALAMARI E ZUCCHINE	€ 24,00

DOLCI

TIRAMISÙ	€ 9,00
CHEESECAKE	€ 9,00
CROSTATA RICOTTA E CIOCCOLATO	€ 9,00
LA NOSTRA PAVLOVA	€ 10,00
PASTICCERIA SECCA	€ 9,00
TORTA DEL GIORNO	€ 8,00
FRUTTI DI BOSCO	€ 12 ,00
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 10,00
SELEZIONE DI GELATI	€ 9,00

LISTA DEGLI ALLERGENI DISPONIBILE SU RICHIESTA
PANE E PASTA GLUTEN FREE SU RICHIESTA
* PRODOTTO SURGELATO



Wi-Fi: COLLEGIO1
PSW: collegioroma

LE MEZZE PORZIONI VERRANNO
CONTEGGIATE AL 75% DEL PREZZO INTERO



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