CON——TATTO
RISTORANTE

CONTATTO

La nostra filosofia
Our Philosophy

CON——TATTO
RISTORANTE

C'è il chilometro zero, il chilometro consapevole, il chilometro buono e il chilometro vero. In tanti modi si può definire la propria cucina parlando del rapporto con il territorio.

E la regola come sempre è: più la materia prima è coltivata, allevata, pescata in prossimità del ristorante, più questa sarà sostenibile, etica e specchio della realtà in cui si trova.

La cucina dello chef Luca Ludovici è un'evoluzione di tutto questo, del concetto di distanza, e la nostra filosofia è il chilometro sottozero. Ovvero, cosa succede quando la materia prima viene maturata e coltivata in grotta, quando subisce un'evoluzione, a volte lunga mesi, in assenza di luce, di acqua, a temperatura tra i 12°C e i 15°C e umidità costanti?

Sotto di voi si trova il cuore del ristorante, una grotta di 170 metri di lunghezza che si snoda nella pancia di Frascati, il nostro piccolo mercato privato, da cui attingiamo e impariamo giorno dopo giorno.

ConTatto è una cucina moderna nella tecnica, ancestrale, per certi versi, senza sprechi e in evoluzione costante.

Perché dalla natura non si finisce mai di imparare.

There's zero-kilometer, conscious kilometer, good kilometer, and true kilometer. There are many ways to define a cuisine based on its connection to the local territory.

The rule, as always, is: the closer the raw ingredients are cultivated, raised, or fished to the restaurant, the more sustainable, ethical, and reflective of the surrounding reality they will be.

Chef Luca Ludovici's cuisine is an evolution of all this—of the concept of distance—and our philosophy is "sub-zero kilometer." In other words, what happens when raw ingredients are aged and cultivated in a cave, undergoing an evolution, sometimes lasting months, in the absence of light and water, at temperatures between 12°C and 15°C, and with constant humidity?

Beneath your feet lies the heart of the restaurant: a 170-meter-long cave that winds through the depths of Frascati—our private little marketplace, where we source ingredients and learn every day.

ConTatto is a cuisine that is modern in technique, ancestral in some ways, waste-free, and in constant evolution.

Because nature always has something to teach us.

MENU DEGUSTAZIONE

Evoluzioni in grotta

TASTING MENU

Cave Evolutions

Un percorso di 5 portate create con ingredienti stagionati, maturati e affinati in grotta. Il frutto delle sperimentazioni a chilometro sottozero dello Chef.

Le portate sono a scelta dello Chef; la scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo. Il menu è obbligatorio per tavoli superiori alle 4 persone.

A tasting journey consisting of 5 courses with ingredients seasoned and refined in the cave. The result of the Chef sub-zero km experiments.

The courses are chosen by the Chef; the choice of the tasting menu is for the entire table. The menu is mandatory for tables of more than 4 people.

5 PORTATE 65€
ABBINAMENTO VINI 45€

Un percorso di 7 portate che si snoda attraverso piatti di mare, terra e grotta. La giusta sintesi tra tradizione, tecnica, sperimentazione e ricordo.

Le portate sono a scelta dello Chef; la scelta del menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo. Il menu è obbligatorio per tavoli superiori alle 4 persone.

A path 7-course menuthat winds through sea, land and cave dishes. The right synthesis between tradition, technique, experimentation and remembrance.

The courses are chosen by the Chef; the choice of the tasting menu is for the entire table. The menu is mandatory for tables of more than 4 people.

7 PORTATE 80€
ABBINAMENTO VINI 60€

MENU DEGUSTAZIONE

Passato e presente

TASTING MENU

Past and Present

CONTATTO — RISTORANTE
PRIMAVERA 2025

Menu à la carte

SPRING 2025

Antipasti
Starters

Assoluto di cardoncello 20
Absolute of cardoncello
(6,9)

Porro alle braci, aringa e quinoa soffiata 18
Barbecued leek, herring and puffed quinoa
(4,7,10)

Saltimbocca di coregone e misticanza in agrodolce 20
Saltimbocca of whitefish and mixed salad, in sweet and sour sauce
(4,12)

Carciofo, coratella, arance sotto sale e liquirizia 18
Artichoke, giblets, salted oranges and licorice
(5,6,10)

Primi
First Courses

Gnocchetti, erbe di campo, marzolino di grotta e limone candito 24

Gnocchetti pasta, mixed herbs sauce, marzolino cheese and candied lemon

(1,3,7)

Cappellacci di coniglio alla cacciatora, ortica e alici 25

Rabbit cappellacci cacciatore style, nettle and anchovies

(1,3,4,6)

Vermicello Valentino Monograno Felicetti, gamberi bianchi, chinotto e finocchio di mare 26

Vermicello Valentino Monograno Felicetti, white prawns, chinotto and sea fennel

(1,2,6,12)

La sostenibilità del riso 28

Rice sustainability

(6,7,9)

Secondi
Second Courses

Manzo, agretti e aglio nero 34
Beef, savory and black garlic
(3,5,6,12)

Rombo, scarola e olive 34
Turbot, escarole and olives
(4,12)

Piccione, asparagi e cioccolato 36
Pigeon, asparagus and chocolate
(1,3,6)

Peperone di Pontecorvo in gratella, paprika, cipolla rossa e pecorino di grotta 28
Grilled Pontecorvo pepper, paprika, red onion and pecorino cheese from the cave
(1,6,10,12)

Dolci
Desserts

Sospiro a Frascati 14

Sospiro a Frascati

(1,3,7)

Gelato al latte di capra, aceto, fragole e pepe rosa 14

Goat's milk ice cream, vinegar, strawberries and pink pepper

(1,3,7,12)

Foglie e fiori 14

Leaves and flowers

(1,3,7)

Pera, ricotta e zafferano 14

Pear, ricotta and saffron

(1,7)

Formaggi di grotta
Our Cave Cheeses

Selezione di 3 formaggi affinati nella nostra grotta 16
Cheese selection (3 types of our cheese aged in our cave)
(7)

Selezione di 5 formaggi affinati nella nostra grotta 25
Cheese selection (5 types of our cheese aged in our cave)
(1,3,7)

Pane e grissini di nostra produzione 4
Homemade bread and "grissini"

ALLERGENI: 1 Cereali/ 2 Crostacei/ 3 Uova/ 4 Pesce/ 5 Arachidi/ 6 Soia/ 7 Latte/ 8 Frutta a guscio/ 9 Sedano/10 Senape/ 11 Sesamo/12 Solfiti/13 Lupini/14 Molluschi

ALLERGENS: 1 Cereals/ 2 Crustaceans/ 3 Eggs/ 4 Fish/ 5 Peanuts/ 6 Soya/ 7 Milk/ 8 Nuts/ 9 Celery/ 10 Mustard/ 11 Sesame/ 12 Sulphites/ 13 Lupins/ 14 Molluscs

CON———TATTO

RISTORANTE