

CON — TATTO
RISTORANTE

CON——TATTO
RISTORANTE

CONTATTO

La nostra
filosofia
Our Philosophy

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

Evolutioni

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€

5 COURSES 65€
WINE TASTING 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 7-course menu path that 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€

7 COURSES 80€
WINE TASTING 60€

MENU DEGUSTAZIONE

Passato e presente *Past and Present*

TASTING MENU

Vegetariano

MENU DEGUSTAZIONE

Vegetarian

TASTING MENU

Un percorso in 5 portate vegetali in cui si mischiano tecnica, materia prima coltivata in grotta, tuberi, frutta ed erbe.

Il menu è obbligatorio per tavoli superiori alle 4 persone.

A five-course plant-based journey blending technique with ingredients grown in our cave, including tubers, fruits, and herbs.

The menu is mandatory for tables of more than 4 people.

5 PORTATE 65€
ABBINAMENTO VINI 45€

5 COURSES 65€
WINE TASTING 45€

Menu à la Carte

Antipasti Starters

Cardoncello, alghe e pecorino <i>Cardoncello mushroom, seaweed and pecorino</i> (4,6,7)	16
Insalata di nervetti, ostrica al bbq e riduzione di aceto di fragole <i>Nervetti salad, BBQ oyster and strawberry vinegar reduction</i> (12,14)	19
Vellutata di zucca e mandarino <i>Pumpkin and mandarin velouté</i>	15
Shabu shabu di gambero, filetto di maialino in cera d'api e melograno <i>Shrimp shabu shabu, suckling pig fillet in beeswax and pomegranate</i> (2)	18

Primi

First Courses

Riso, Acqua Fiuggi, estrazione di salvia, rosmarino e carbonella vegetale <i>Rice, Fiuggi water, sage extraction, rosemary and vegetable charcoal</i> (7)	20
Plin di cinghiale, caldarroste e zabaione di birra <i>Wild boar plin, roasted chestnuts and beer zabaglione</i> (1,3,6,12)	20
Spaghettone Monograno Felicetti, ventricina, cozze alla brace e peperone crusco <i>Monograno Felicetti spaghettone, ventricina sausage, grilled mussels and dried sweet pepper</i> (1,14)	22
Gnocchetti, erbe di stagione, limone candito e marzolina di grotta <i>Small gnocchi, seasonal herbs, candied lemon and cave-aged marzolina cheese</i> (1,3,7)	18

Secondi *Second Courses*

Manzo, radicchio e blu di bufala <i>Beef, radicchio and buffalo blue cheese</i> (6,7)	26
Agnello, uva fragola e rose <i>Lamb, Concord grapes and roses</i> (1,6)	28
Seppia in due cotture, bietole e maionese al nero <i>Cuttlefish two ways, Swiss chard and black ink mayonnaise</i> (3,12,14)	28
Cavolfiore in tempura, carote e agrumi <i>Cauliflower tempura, carrots and citrus</i> (1,5)	20

Dolci

Desserts

Sospiro a Frascati	12
<i>Sospiro a Frascati</i>	
(1,3,7,12)	
Ricotta e visciole in conserva	12
<i>Ricotta and sour cherries preserve</i>	
(1,3,7)	
Cachi, castagne e tartufo nero	12
<i>Persimmon, chestnuts and black truffle</i>	
(1,3,7)	
Arancia, finocchi, olio e olive	12
<i>Orange, fennel, olive oil and olives</i>	
(1,3)	

Gli stagionati in grotta *Our Cave-Aged Selection*

Selezione di 3 salumi affinati nella nostra grotta serviti con i nostri sottaceti di grotta 16
Selection of 3 cured meats aged in our cave, served with our cave-pickled vegetables

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)
(7)

Pane e grissini di nostra produzione 3
Homemade bread and "grissini"
(1)

PER TAVOLI SUPERIORI ALLE 4 PERSONE È RICHIESTA LA SCELTA DI UN MENU DEGUSTAZIONE

-
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