
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

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 menuis mandatory for tables of more than 4 people.

5 PORTATE	65€
ABBINAMENTO VINI	45€
ABBINAMENTO ANALCOLICO	35€
IL LAZIO NEL CALICE: *tre calici alla scoperta di tre realtà del territorio*	35€
5 COURSES	*65€*
WINE TASTING	*45€*
ALCOHOL-FREE PAIRING	35€
LAZIO IN THE GLASS: three glasses to discover three local realities	35€

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€
ABBINAMENTO ANALCOLICO	40€
IL LAZIO NEL CALICE: *tre calici alla scoperta di tre realtà del territorio*	35€
7 COURSES	*80€*
WINE TASTING	*60€*
ALCOHOL-FREE PAIRING	40€
LAZIO IN THE GLASS: three glasses to discover three local realities	35€

MENU DEGUSTAZIONE

Passato e presente

TASTING MENU

Past and Present

Vegetariano MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU *Vegetarian*

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€
Abbinamento analcolico	40€
IL LAZIO NEL CALICE: *tre calici alla scoperta di tre realà del territorio*	35€
5 COURSES	*65€*
WINE TASTING	*45€*
ALCOHOL-FREE PAIRING	*35€*
LAZIO IN THE GLASS: three glasses to discover three local realities	*35€*

Primo ConTatto
First ConTatto

IL PRIMO APPROCCIO ALLA NOSTRA CUCINA
DISPONIBILE IL VENERDÌ A PRANZO

AN INTRODUCTION TO OUR CUISINE
AVAILABLE ON FRIDAYS FOR LUNCH

Fungo di grotta, alghe, fermentato di fagioli, erba sale

Cave mushroom, fermented beans, salt herbs

(6,12)

Gnocchetti, erbe di campo, limone candito e Marzolina affinata in grotta

Gnocchetti, wild herbs, candied lemon and cave-aged Marzolina cheese

(1,3,7)

Sospiro a Frascati

Sospiro a Frascati

(1,3,7,12)

3 PORTATE 40€
3 COURSES 40€

Menu à la Carte

Antipasti
Starters

Fungo di grotta, alghe, fermentato di fagioli, erba sale 14
Cave mushroom, fermented beans, salt herbs
(6,12)

Trippa alle braci, menta e balsamico di visciole 14
Grilled tripe, mint and sour cherry balsamic vinegar
(3,6,12)

Shabu di pecora, melograno e pepe rosa 16
Mutton shabu, pomegranate and pink pepper

Seppia, zucca e salsa bbq al biancospino 16
Cuttlefish, pumpkin and hawthorn bbq sauce
(4,6,12)

Primi
First Courses

Riso stagionato in grotta, Pasubio, foglie di vite e ristretto di fragole 20
Cave-aged rice, Pasubio cheese, grape leaves and strawberry reduction
(7,12)

Spaghettone alla brace, porro selvatico e battuto di vitellone bianco dell'Appennino centrale 22
Grilled spaghettone, wild leek and veal tartare
(1,6)

Bottoni di baccalà mantecato, camomilla romana e consommé tiepido di prosciutto crudo 22
Salt cod ravioli, Roman chamomile and warm prosciutto consommé
(1,3,4,7)

Gnocchetti, erbe di campo, limone candito e Marzolina affinata in grotta 18
Gnocchetti, wild herbs, candied lemon and cave-aged Marzolina cheese
(1,3,7)

Secondi
Second Courses

Maialino nero casertano, mele, vermut e santolina al rosmarino 28
Charcoal-grilled Casertano pork, apple, Vermouth and rosemary-leaved lavender cotton

Agnello, misticanza di lago, aioli di aglione in conserva e senape in grani 26
Lamb, mixed lake greens, giant-garlic aioli and mustard seeds
(6,10)

Ricciola, indivia e fegatini di pollo 28
Amberjack, endive and chicken livers
(4)

Cavolfiore cotto nella creta, tartufo e cioccolato stagionato in grotta 22
Clay-baked cauliflower, black truffle and cave-aged chocolate

Dolci
Desserts

Sospiro a Frascati 12
Sospiro a Frascati
(1,3,7,12)

Zucca, erba cedrina e castagne al Maraschino 12
Pumpkin, lemon verbena and Maraschino chestnuts
(1,3)

Mandorla, spinaci e mela cotogna 12
Almonds, spinach and quince
(1)

Pera, erborinato di capra e mosto cotto 12
Pear, blue goat cheese, reduced grape must
(7)

Gli stagionati in grotta
Our Cave-Aged Selection

Selezione di 3 formaggi affinati nella nostra grotta 18

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

FOR TABLES OF MORE THAN 4 GUESTS, A TASTING MENU IS REQUIRED.

-

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