

Antipasti

PALLOTTE CACIO e UOVA con SUGHETTO al POMODORO		7,00 €
Polpette di tuorlo d'uovo e formaggio di vacca di media stagionatura		
PANCETTA PORCHETTATA su FRITTELLE SALATE		8,00 €
Chiacchiere salate con pancia di maiale alle erbe arrotondate e cotta al forno		
FLAN GORGONZOLA e PERE		9,00 €
Flan di ricotta e gorgonzola con pere al forno e briciole di guanciale		
PETTO di ANATRA AFFUMICATO con INSALATA di FRUTTA		8,00 €
Petto d'anatra stagionato e affumicato con legno di melo, frutti di bosco e aceto al lampone		

Quinto quarto

CRESPELLE di MAIS con FEGATO di VITELLO e CIPOLLE CAMELLATE		9,00 €
Crespelle con farina di mais e cipolle caramellate con fegato di vitello al burro e salvia		
TRIPPETTE di VITELLO con CREMA di PECORINO alla MENTA		8,00 €
Trippa di vitello al vino bianco con filetti di pomodoro, menta e pecorino fuso		

Menù bambini

CAVATELLI al POMODORO		6,00 €
Pasta fresca con sugo al pomodoro passato		
COTOLETTA con PATATINE		8,00 €
Hamburger sottile di carne macinata di vitello impanato e fritto con chips		

Primi

TACCOZZE e PATATE			9,00 €
Pasta fresca con patate e <i>Caciocavallo</i> affumicato			
CAVATELLI AL RAGU'			9,00 €
Pasta fresca con ragù di carni miste			
CRIOLI alla TRAINANTE			9,00 €
Pasta fresca cacio, pepe e spinaci			
RISOTTO alle FOGLIE di FICO			11,00 €
Risotto con olio di foglie di fico, parmigiano e prosciutto croccante			
RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO			11,00 €
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle			
TUBETTINI al BACCALA' e CECI			11,00 €
Pasta secca con crema di ceci e baccalà alla genovese			
GNOCCHI di ZUCCA, NOCCIOLE e FUNGHI			11,00 €
Gnocchi alla zucca con ragù di nocciole, parmigiano e porcini			

Secondi

POLLO al MATTONE			12,00 €
Coscia e sovracoscia schiacciate sulla piastra con pepe, aglio e rosmarino con insalata			
CACIOCAVALLO in COCOTTE			10,00 €
Caciocavallo di Carovilli cotto al forno			
CONIGLIO al CAPRINO e PISTACCHIO			16,00 €
Coniglio disossato ripieno di caprino e pistacchio con sughetto alla cacciatora			
MANZO al ROSMARINO			18,00 €
Reale di manzo con ciambotta e insalata			
HAMBURGER VEGANO			11,00 €
Hamburger di ortaggi, anacardi, sesamo e legumi con chips e insalata mista			
TRACCHIE CAMELLATE			14,00 €
Costine di maiale con salsa di peperoni, cavolo rosso fermentato e chips di patate			
BACCALA' e FRIARIELLI			14,00 €
Baccalà pastellato con peperoni verdi fritti			

Dolci "della casa"

Panna cotta al cioccolato		5,00 €
Torta di mele con crema al limone		5,00 €
Babà con crema allo Strega		5,00 €
Tiramisù		5,00 €
Zabaione alla melassa di fichi e biscotti		5,00 €



Ottobre 2025

Vini "della casa" in caraffa

	<u>1/4lt.</u>	<u>1/2lt.</u>	<u>1lt.</u>
Montepulciano della Cantina Tenimenti Grieco - Molise	3,00€	5,00€	8,00€
Tintilia della Cantina Vi.Ni.Ca. - Molise	4,00€	7,00€	12,00€
Blend di falanghina e chardonnay della Cantina Tenimenti Grieco - Molise	3,00€	5,00€	8,00€
Rosato della Cantina Tenimenti Grieco - Molise	3,00€	5,00€	8,00€

Coperto, acqua, pane 3,00 €



Dimensione Free



01/10/25