

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 arrotolata e cotta al forno		
FLAN di RICOTTA e ZUCCHINE	 	8,00 €
Flan di ricotta e zucchine con salsa all'uovo		
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		
TONNO di MAIALE CON CROSTONE E CAPONATA FREDDA		9,00 €
Filetto di maiale freddo e ortaggi misti con pane bruschettato		

Quinto quarto

CREPELLE di MAIS con FEGATO di VITELLO e CIPOLLE CAMELLA		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>Carovilli</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		

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 €
Parfait con pesche e vino		5,00 €
Babà con crema allo Strega		5,00 €
Tiramisù		5,00 €
Pan di spagna al pistacchio con crema al cioccolato bianco		5,00 €
Torta ganache al burro di arachidi		5,00 €



Settembre 2025

Frutta

Tagliata		3,00 €
----------	--	--------

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

21/09/25