

Antipasti

<b>PALLOTTE CACIO e UOVA con SUGHETTO al POMODORO</b>		7,00 €
Polpette di tuorlo d'uovo e formaggio di vacca di media stagionatura		
<b>PANCETTA PORCHETTATA su FRITTELLE SALATE</b>		8,00 €
Chiacchiere salate con pancia di maiale alle erbe arrotolate e cotta al forno		
<b>FLAN di RICOTTA e ZUCCHINE</b>	 	8,00 €
Flan di ricotta e zucchine con salsa all'uovo		
<b>PETTO di ANATRA AFFUMICATO con INSALATA di FRUTTA</b>		8,00 €
Petto d'anatra stagionato e affumicato con legno di melo, frutti di bosco e aceto al lampone		
<b>TONNO di MAIALE CON CROSTONE E CAPONATA FREDDA</b>		9,00 €
Filetto di maiale freddo e ortaggi misti con pane bruschettato		

Quinto quarto

<b>CREPELLE di MAIS con FEGATO di VITELLO e CIPOLLE CAMELLA</b>		9,00 €
Crespelle con farina di mais e cipolle caramellate con fegato di vitello al burro e salvia		
<b>TRIPPETTE di VITELLO con CREMA di PECORINO alla MENTA</b>		8,00 €
Trippa di vitello al vino bianco con filetti di pomodoro, menta e pecorino fuso		
<b>LINGUA alla SALSA VERDE</b>		9,00 €
Lingua salmastrata con salsa di prezzemolo, alici, aglio e capperi		

Menù bambini

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

Primi

<b>PANTACCE AI TRE POMODORI</b>		9,00 €
Pasta all'uovo con datterini confit, polvere di san marzano, salsa di ciliegini e caciocotta		
<b>CAVATELLI AL RAGU'</b>		9,00 €
Pasta fresca con ragù di carni miste		
<b>CRIOLI alla TRAINANTE</b>	 	9,00 €
Pasta fresca cacio, pepe e spinaci		
<b>RISOTTO alle FOGLIE di FICO</b>		11,00 €
Risotto con olio di foglie di fico, parmigiano e prosciutto croccante		
<b>RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO</b>		11,00 €
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle		

Secondi

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

**Dolci "della casa"**

Panna cotta al cioccolato		5,00 €
Crostata all'albicocca		5,00 €
Parfait con pesche e vino		5,00 €
Babà con crema allo Strega		5,00 €
Torta cioccolato e ratafia		5,00 €



Settembre 2025

**Frutta**

Anguria		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

04/09/25