

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 CAMELLATE		8,00 €
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		

Primi

MACCHERONI al FERRO		10,00 €
Pasta fresca con pesto di aglio orsino, rucola, zucchine, ortica e parmigiano		
CAVATELLI AL RAGU'		9,00 €
Pasta fresca con ragù di carni miste		
CRIOLI alla TRAINANTE	 	9,00 €
Pasta fresca cacio, pepe e spinaci		
RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO		11,00 €
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle		
PANTACCE AI TRE POMODORI		9,00 €
Pasta all'uovo con datterini confit, polvere di san marzano, salsa di ciliegini e cacioricotta		

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		

	adattabile senza glutine
	senza glutine
	vegano
	vegetariano

Secondi

POLLO al MATTONE		10,00 €
Coscia e sovracoscia schiacciate sulla piastra con pepe, aglio e rosmarino con insalata		
CACIOCAVALLO in COCOTTE	 	9,00 €
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 mista		
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 €
Ganache al cioccolato e melanzane		5,00 €
Pan di spagna al cioccolato bianco, pistacchio e frutti rossi		5,00 €
Torta con farina di mandorle e confettura di albicocche		5,00 €

Gelati

Coppa al Caramello salato e cioccolato		5,00 €
Coppa Fior di latte e amarene		5,00 €
Coppa alla Liquirizia, menta e albicocche		5,00 €
Coppa al Caffè		5,00 €

Vini "della casa" in caraffa

	1/4lt.	1/2lt.	1lt.
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 2,50 €



Luglio 2025



Dimensione Free

24-lug