

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 di RAPA ROSSA e SPIGATELLI	 	8,00 €
Flan di ricotta, rapa rossa, Parmigiano e spigatelli saltati		
PETTO di ANATRA AFFUMICATO con INSALATA di FRUTTA		9,00 €
Petto d'anatra stagionato e affumicato con legno di melo, frutti di bosco e aceto al lampone		
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	  	7,00 €
Pasta fresca con sugo al pomodoro passato		
COTOLETTA con PATATINE		10,00 €
Hamburger sottile di carne macinata di vitello impanato e fritto con chips		

Primi

CAVATELLI AL RAGU'		9,00 €
Pasta fresca con ragù di carni miste		
TACCOZZE e PATATE	 	9,00 €
Pasta fresca con patate e <i>Caccinelli</i> affumicato		
RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO		11,00 €
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle		
RISOTTO all'AGLIO NERO e BOTTARGA		12,00 €
Risotto con aglio nero e bottarga di muggine e peperoni secchi		
LASAGNE al TALEGGIO		11,00 €
Lasagne con macinato di vitello, spinaci e Taleggio		

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		
TRACCHIE CAMELLATE		15,00 €
Costine di maiale con insalata di cavolo rosso, chips e ketchup di prugnoli		
MANZO alla TINTILIA		18,00 €
Stracotto di reale al vino rosso con patate al forno		
HAMBURGER VEGANO		12,00 €
Hamburger di ortaggi, anacardi, sesamo e legumi con chips e insalata mista		
LINGUA alla GENOVESE in SALSA VERDE		15,00 €
Lingua di vitello con salsa al prezzemolo e alici		

Dolci "della casa"

Crostata agli amaretti con ricotta e confettura di albicocca
 Caprese alla frutta secca
 Pannacotta al cioccolato
 Tiramisù

 5,00 €
 5,00 €
 5,00 €
 5,00 €

 adattabile senza
glutine
 senza glutine
 vegano
 vegetariano



FEBBRAIO

Vini "della casa" in caraffa

Montepulciano della Cantina Tenimenti Grieco - Molise
 Tintilia della Cantina Vi.Ni.Ca. - Molise
 Blend di falanghina e chardonnay della Cantina Tenimenti Grieco - Molise
 Rosato della Cantina Tenimenti Grieco - Molise

	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€



Dimensione Free



22/06/26

Coperto, acqua, pane 3,00 €