








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 pancina di maiale alle erbe arrotolata e cotta al forno | | |
| TORTINO di RICOTTA | | 9,00 € |
| Sformatino di ricotta con crema di piselli | | |
| 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 | | |





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 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>Caccinello</i> affumicato | | |
| MEZZE ZITE alla GENOVESE | | 12,00 € |
| Pasta secca con ragù di carni miste e cipolle | | |
| RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO |  | 11,00 € |
| Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle | | |
| LASAGNE | | 12,00 € |
| Lasagne con mozzarella, parmigiano e ragù rosso di macinato di vitello | | |
| CHITARRA agli ASPARAGI SELVATICI | | 12,00 € |
| Pasta all'uovo con asparagi selvatici, Parmigiano, zafferano porri e guanciale | | |

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 | | |

Dolci "della casa"

- Bocconotto**
- Macedonia di frutti rossi con crema al cocco e tonka**
- Caprese alla frutta secca**
- Pannacotta al cioccolato**
- Tiramisù**

-  5,00 €
-  5,00 €
-  5,00 €
-  5,00 €
-  5,00 €

-  adattabile senza glutine
-  senza glutine
-  vegano
-  vegetariano

APRILE



Vini "della casa" in caraffa

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Montepulciano della Cantina Tenimenti Grieco - Molise | 3,00€ / 5,00€ / 8,00€ |
| 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€ |

1/4lt. 1/2lt. 1lt.



Dimensione Free



19/04/26

Acqua naturale e frizzante Molisia lt. 1,50€
Coperto 3,00 €