













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 arrotondate e cotta al forno		
<b>FLAN GORGONZOLA e PERE</b>	 	9,00 €
Flan di ricotta e gorgonzola con pere al forno e briciole di guanciale		
<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		




Primi

<b>TACCOZZE e PATATE</b>	 	9,00 €
Pasta fresca con patate e <i>Caciocavallo</i> affumicato		
<b>CAVATELLI AL RAGU'</b>		9,00 €
Pasta fresca con ragù di carni miste		
<b>GNOCCHI di ZUCCA, NOCCIOLE e FUNGHI</b>		11,00 €
Gnocchi alla zucca con ragù di nocciole, parmigiano e porcini		
<b>RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO</b>		11,00 €
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle		
<b>LASAGNE in BRODO</b>		12,00 €
Pasta fresca all'uovo con brodo di faraona, mozzarella		
<b>RISOTTO agli SPIGATELLI e BOTTARGA</b>		12,00 €
Risotto con "spigatelli" e bottarga di muggine		







Quinto quarto

<b>CRISPELLE di MAIS con FEGATO di VITELLO e CIPOLLE CAMELLATE</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 GENOVESE con PANE al SEDANO in AGRO</b>		9,00 €
Lingua di manzo cotta nelle cipolle con mollica di pane e vinagrette al sedano		


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		

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 alla TINTILIA</b>		18,00 €
Stracotto di reale al vino rosso con cavolfiori e carote allo zafferano		
<b>HAMBURGER VEGANO</b>		11,00 €
Hamburger di ortaggi, anacardi, sesamo e legumi con chips e insalata mista		
<b>BACCALA' ARRACANATO</b>		15,00 €
Baccalà "arracanato" con noci, "peperolesse", olive uvetta		
<b>TRACCHIE CAMELLATE</b>		15,00 €
Costine di maiale con insalata di cavolo rosso, chips e ketchup di prugnoli		

**Dolci "della casa"**

Panna cotta al cioccolato	 5,00 €
Torta di mele e mandorle con crema pasticcera	5,00 €
Zuccotto allo Strega coperto di cioccolato alle nocciole	5,00 €
Tiramisù	5,00 €
Panettone di mais all'arancia e zabaione	5,00 €



Dicembre 2025

**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



20/12/25