

Antipasti**PALLOTTE CACIO e UOVA con SUGHETTO al POMODORO**

Polpette di tuorlo d'uovo e formaggio di vacca di media stagionatura



7,00 €

PANCETTA PORCHETTATA su FRITTELLE SALATE

Chiacchiere salate con pancia di maiale alle erbette arrotolata e cotta al forno



8,00 €

FLAN GORGONZOLA e PERE

Flan di ricotta e gorgonzola con pere al forno e briciole di guanciale



9,00 €

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

Primi**TACCOZZE e PATATE**Pasta fresca con patate e *Caciocavallo* affumicato

9,00 €

CAVATELLI AL RAGU'

Pasta fresca con ragù di carni miste



9,00 €

GNOCCI di ZUCCA, NOCCIOLE e FUNGHI

Gnocchi alla zucca con ragù di nocciole, parmigiano e porcini



11,00 €

RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCIO

Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle



11,00 €

LASAGNE in BRODO

Pasta fresca all'uovo con brodo di faraona, mozzarella

12,00 €

RISOTTO agli SPIGATELLI e BOTARGA

Risotto con "spigatelli" e bottarga di muggine



12,00 €

Quinto quarto**CRESPELLE di MAIS con FEGATO di VITELLO e CIPOLLE CARAMELLATI**

Crespelle con farina di mais e cipolle caramellate con fegato di vitello al burro e salvia

9,00 €

TRIPPETTE di VITELLO con CREMA di PECORINO alla MENTA

Trippa di vitello al vino bianco con filetti di pomodoro, menta e pecorino fuso

8,00 €

**LINGUA alla GENOVESE con PANE al SEDANO in AGRO**

Lingua di manzo cotta nelle cipolle con mollica di pane e vinagrette al sedano

9,00 €

Menù bambini**CAVATELLI al POMODORO**

6,00 €

Pasta fresca con sugo al pomodoro passato

COTOLETTA con PATATINE

Hamburger sottile di carne macinata di vitello impanato e fritto con chips

8,00 €

Secondi**POLLO al MATTONE**

Coscia e sovraccoscia schiacciate sulla piastra con pepe, aglio e rosmarino con insalata



12,00 €

CACIOCAVALLO in COCOTTE

Caciocavallo di Carovilli cotto al forno



10,00 €

CONIGLIO al CAPRINO e PISTACCIO

Coniglio disossato ripieno di caprino e pistacchio con sugheretto alla cacciatoria



16,00 €

MANZO alla TINTILIA

Stracotto di reale al vino rosso con cavolfiori e carote allo zafferano



18,00 €

HAMBURGER VEGANO

Hamburger di ortaggi, anacardi, sesamo e legumi con chips e insalata mista



11,00 €

BACCALA' ARRACANATO

Baccalà "arracanato" con noci, "peperolesse", olive uvetta

15,00 €

TRACCHE CARAMELLATE

Costine di maiale con insalata di cavolo rosso, chips e ketchup di prugnoli

15,00 €

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 €



- adattabile senza glutine
- senza glutine
- vegano
- vegetariano

Vini "della casa" in caraffa**Montepulciano della Cantina Tenimenti Grieco - Molise**1/4lt. 1/2lt. 1lt.

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 €**SCUDERIE DEL
PESCHIO****Dicembre 2025**

Dimensione Free



20/12/25