

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		
TORTINO di RICOTTA		9,00 €
Sformatino di ricotta con borragine e asparagi con fave, fagiolini e finocchietto		
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 ai TRE POMODORI		9,00 €
Pasta fresca con datterini gialli e rossi e polvere di San Marzano e <i>Caciocavallo</i>		
RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO		11,00 €
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle		
CRIOLI alla TRAINANTE		10,00 €
Pasta fresca cacio, pepe e spinaci		
LASAGNE BIANCHE		12,00 €
Lasagne con zucchine, fagiolini, pesto di aglio orsino 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 caponata cotta, chips e ketchup di prugnoli		
MANZO alla FALANGHINA		18,00 €
Stracotto di reale al vino bianco con patate al forno		
HAMBURGER VEGANO		12,00 €
Hamburger di ortaggi, anacardi, sesamo e legumi con chips e insalata mista		
POLPETTE PANATE		13,00 €
Polpette di filetto di maiale panate con insalata mista e salsa di peperoni		

Dolci "della casa"

- Tiramisù
- Gelato fiordilatte, pistacchio e frutti rossi
- Pannacotta al cioccolato
- Caprese
- Crostata di amarene
- Babà con crema allo Strega

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

-  adattabile senza glutine
-  senza glutine
-  vegano
-  vegetariano



GIUGNO

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€ |
| 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€ |

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



Dimensione Free



20/06/26