

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		
TORTINO di RICOTTA		9,00 €
Sformatino di ricotta con pancetta croccante e crema salata		
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		
PANTACCE ai TRE POMODORI	 	9,00 €
Pasta all'uovo con datterini gialli e rossi e polvere di San Marzano e		
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 di FERRAGOSTO		12,00 €
Lasagne al ragù rosso di macinato di manzo		

Secondi

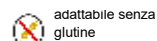
POLLO al MATTONE		12,00 €
Coscia e sovracoscia schiacciate sulla piastra con pepe, aglio e rosmarino con insalata		
CACIOCAVALLO in COCOTTE	 	10,00 €
Caciocavallo di Carovilli cotto al forno		
TRACCHIE CAMELLATE		15,00 €
Costine di maiale con caponata cotta, chips e ketchup di prugnoli		
MANZO alla FALANGHINA		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		

Dolci "della casa"**Pavlova alla frutta fresca****Tiramisù****Gelato fiordilatte, pistacchio e frutti rossi****Pannacotta al cioccolato****Caprese****Crostata di albicocche e arance****Babà con crema allo strega**

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

Frutta**Anguria**

3,00 €

adattabile senza
glutine

senza glutine



vegano



vegetariano

AGOSTO**Vini "della casa" in caraffa****Montepulciano della Cantina Tenimenti Grieco - Molise****Blend di falanghina e chardonnay della Cantina Tenimenti Grieco - Molise****Rosato della Cantina Tenimenti Grieco - Molise**1/4lt. 1/2lt. 1lt.

3,00€ / 5,00€ / 8,00€

3,00€ / 5,00€ / 8,00€

3,00€ / 5,00€ / 8,00€



Dimensione Free



15/08/26

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