

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		
PANECOTTO		8,00 €
Zuppa con pane, fagioli e cicoria, bieta e cime di rapa		

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 <i>Caciocavallo</i>		
RISOTTO alla ZUCCA		12,00 €
Risotto alla zucca con burro, Parmigiano e salvia		
RAVIOLI di RICOTTA al PISTACCHIO	 	11,00 €
Ravioli ripieni di ricotta con salsa di pistacchio e mandorle		
CHITARRA FUNGHI e SPINACI		12,00 €
Pasta fresca all'uovo con funghi misti, spinaci e pecorino		
LASAGNE		12,00 €
Lasagne al ragù rosso di macinato di manzo, scamorza e Parmigiano		

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"

Tiramisù		5,00 €
Pannacotta al cioccolato		5,00 €
Babà con crema allo strega		5,00 €
Crostata con confettura di sambuco		5,00 €
Gelato fiordilatte, pistacchio e frutti rossi		5,00 €
Caprese		5,00 €
Torta di riso con mele al vino cotto		5,00 €

 adattabile senza glutine

 senza glutine

 vegano

 vegetariano
**OTTOBRE****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



03/10/26