

"Antipasto"

Tartare di manzo, carciofo e tuorlo d'uovo fritto con crema di burrata
€ 12,00

Trancio di baccalà lardellato con crema di fagioli piattellini e pane croccante al rosmarino
€ 12,00

Gattò di patate con cuore di provola affumicata e prosciutto croccante, su crema di asparagi
€ 10,00

Salumi tipici, crostino della tradizione e flan di parmigiano con marmellata all'arancia
€ 12,00

"I nostri primi fatti in casa" € 10,00

Cappellaccio d'anatra con olio, rosmarino, castagne e pecorino di fossa

Gnudo di ricotta e spinaci con burro, salvia, nocciole e parmigiano

Pici tirati a mano con alici di cetara, pomodoro giallo, finocchietto e bottarga di muggine

Tagliatelle di pasta fresca trafileta al bronzo con ragù di Chianina

"Il piacere della carne"

Filetto di coniglio con scarola, lardo di cinta senese e olive taggiasche su crema di cavolfiore
€ 16,00

Costolette di Agnello con mirtilli e carciofi spadellati
€ 16,00

Sella di maialino da latte con prugne al vino rosso e indivia stufata
€ 14,00

Tagliata di manzo con sale affumicato, purè di carote e curcuma e spinaci saltati
€ 16,00

Bistecca di manzo con crocchette di patate
€/hg4,50

Coperto: € 2,00/persona

Acqua (0,75 litri): € 1,50

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali ricettari e etichette originali delle materie prime.