



M E N U C E N A

Antipasti

Tortino di carciofi con salsa yogurt, arance e polvere di caffè	V	€ 8,00
Crema di topinambur, mele, carote e zenzero con crostini di pane alle noci	V	€ 8,00
Salmone marinato con insalata di riso venere, mandorle, e salsa yogurt		€ 9,00
Tortino di cavolo nero e patate su crema di pane	V	€ 7,00

Primi piatti

Risotto alle castagne con lardo ed aceto balsamico	V a rich.	€ 12,00
Caserecce cacio e pepe con carciofi	V	€ 10,00
Canederli di radicchio su crema di zola	V	€ 10,00
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato		€ 7,00

Secondi piatti

Baccalà mantecato su crostini di polenta con insalatina di finocchi e melagrana		€ 12,00
Trancio di salmone agli agrumi in cartoccio		€ 13,00
Guanciale di manzo all'Aglianico con flan di erbe e carote		€ 18,00
Filetto di maiale ripieno di verza, pancetta e noci		€ 12,00
Frittata di verdure su crema di grana 24 mesi con insalata di cavolo cappuccio viola	V	€ 9,00

Dolci

Mousse di cioccolato bianco con lime e yogurt		€ 4,00
Cantucci		€ 4,00
Birramisù		€ 5,00
Torta al cioccolato (senza burro, latte e farina)		€ 4,00
Salame di cioccolato e panettone		€ 5,00

Chiedete i piatti fuori menù per sapere quali sono quelli del giorno

Coperto € 1,50

V - piatti vegetariani



Selezioni di salumi e formaggi

Selezione di salumi

prosciutto crudo di Norcia IGP, salame ciauscolo di Norcia, soppressa veneta, cojoni di mulo di Norcia, lardo alle erbe di Norcia € 13,00

Selezione di formaggi di capra

capracotta, stracchino, crosta lavata, crosta lavata nella birra, capra blu V € 16,00

Selezione di formaggi di vaccino

bianco del lago BIO, formagella biologica, nostrano BIO, latteria BIO, zola naturale V € 14,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - capracotta, crosta lavata, capra blu V € 18,00

Selezione mista di formaggi di capra e salumi

capracotta, crosta lavata, capra blu - prosciutto crudo di Norcia IGP, salame ciauscolo di Norcia, lardo alle erbe di Norcia € 16,00

Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

bianco del lago BIO, nostrano BIO, zola naturale - prosciutto crudo di Norcia IGP, salame ciauscolo di Norcia, lardo alle erbe di Norcia € 15,00

Aperitivo

Piattino del giorno con sfizi creati dallo chef € 3,50

Per le birre, le bevande ed i vini consultare il seguito del menu

I nostri orari di apertura

Pranzo:

Lunedì - Venerdì: 12:30 - 14:30

Cena:

Lunedì - Giovedì: 18:00 - 23:30

Venerdì - Sabato: 18:00 - 00:00



Birre, Bevande, amari distillati

Bevanda	Prezzo	Birre artigianali Birrificio Plurale	Prezzo
Coca Cola 33 cl.	€ 2,50	Golden Ale 33 cl.	€ 5,00
Coca Cola Zero 33 cl.	€ 2,50	India Pale Ale 33 cl.	€ 5,00
Fanta 33 cl.	€ 2,50	White Ale 33 cl.	€ 5,00
Acqua tonica Schweppes	€ 2,50	Winter Ale 33 cl.	€ 5,00

Cocktail	Prezzo	Birre	Prezzo
Spritz (campari o aperol)	€ 6,00	Menabrea chiara 33 cl.	€ 4,00
Negroni	€ 6,00	Menabrea ambrata 33 cl.	€ 4,00
Negroni sbagliato	€ 6,00		
Vodka Lemon	€ 6,00		
Gin Lemon	€ 6,00		

Liquori e distillati	Prezzo	Caffè	Prezzo
Amaro alle erbe Monaci Benedettini Cascinazza	€ 4,00	Normale o macchiato	€ 1,00
Amaro Segesta Amaro siciliano	€ 4,00	Orzo	€ 1,30
Amaro Florio Amaro siciliano	€ 5,00	Ginseng	€ 1,50

Ratafià Liquore abruzzese a base di amarene e vino Montepulciano d'Abruzzo DCC	€ 4,00		
Grappa bianca Bassano Distilleria Capovilla	€ 4,00	Acqua	Prezzo
Grappa di Barolo Con vinacce di Nebbiolo della cantina Camerano	€ 4,00	Naturale filtrata 75 cl.	€ 0,50
Whisky The Glenrothes Select Reserve - Speyside Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00	Gassata filtrata 75 cl.	€ 0,50
Whiskey Snokehead Islay Single Malt Scotch Whisky	€ 6,00		
Diplomatico Ron Antiguo de Venezuela Reserva esclusiva	€ 6,00	Naturale PET 50 cl.	€ 1,00
Brandy Leone Bianchi Distilleria Bianchi - Marsala	€ 6,00	Gassata PET 50 cl.	€ 1,00
		Naturale PET 1 lt.	€ 2,00
		Gassata PET 1 lt.	€ 2,00