



# M E N U C E N A

## Antipasti

Strudel di grano saraceno ripieno di broccoli e stracchino	V	€ 8,00
Crema di topinambur con baccalà e crostini di pane	V a rich.	€ 9,00
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 al Nebbiolo	V	€ 12,00
Pizzoccheri mantecati con grana 24 mesi e Casera	V	€ 8,00
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 ribes		€ 12,00
Guanciale di manzo all'Aglianico con flan di erbe e carote		€ 18,00
Filetto di maiale ripieno di verza, pancetta e noci		€ 12,00
Sformato di finocchi con grana 24 mesi e besciamella di farina integrale	V	€ 9,00

## Dolci

Bonét		€ 6,00
Cantucci		€ 4,00
Birramisù		€ 5,00
Torta al cioccolato (senza burro, latte e farina)		€ 4,00
Sbrisolona		€ 4,00

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, soppressa veneta, capocollo abruzzese, lardo alle erbe di Norcia, ventricina abruzzese € 13,00

### Selezione di formaggi di capra

capracotta, cacio semi stagionato, crosta lavata, crosta lavata nella birra, capra blu V € 16,00

### Selezione di formaggi di vaccino BIO

bianco del lago BIO, formagella BIO, nostrano BIO, latteria BIO, camamberta BIO V € 14,00

### Selezione mista di formaggi di vaccino e capra

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

### Selezione mista di formaggi di capra e salumi

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

### Selezione mista di formaggi di vaccino e salumi

bianco del lago BIO, nostrano BIO, camamberta BIO - prosciutto crudo IGP, capocollo abruzzese, 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