



MENU

ANTIPASTI

Tartare di manzo con funghi, maionese di sedano rapa e cialda di grana	PF, GF	€ 14,00
scamone di manzo, UOVA, sedano rapa, OLIO DI SEMI DI ARACHIDE, olio, sale, pepe, GRANA PADANO, prezzemolo		
Tortino di alici fresche e zucchine	LF	€ 12,00
ALICI, zucchine, PAN GRATTATO, olio, sale, pepe, menta		
Strudel di pasta fillo con broccoli, patate e provola affumicata	V	€ 10,00
PASTA FILLO, broccoli, patate, PROVOLA AFFUMICATA, GRANA PADANO, UOVA, olio, sale, pepe		
Caponata di melanzane	PF, GF, LF, V, VG	€ 10,00
melanzane, pomodori pelato, olive, capperi, SEDANO, ACETO DI VINO BIANCO, cipolla rossa, OLIO DI SEMI D'ARACHIDE, sale, zucchero		

PRIMI PIATTI

Risotto ai mirtilli con speck e rosmarino	GF	€ 14,00
Riso carnaroli, mirtilli, brodo vegetale (SEDANO), speck, rosmarino, BURRO, GRANA PADANO, pepe		
Mezzi paccheri rigati con puttanesca di mare, vongole e gamberi	LF	€ 15,00
PASTA DI GRANO DURO, olive, capperi, ACCIUGHE SOTT'OLIO, aglio, pomodori pelati, VONGOLE, GAMBERI, prezzemolo, VINO BIANCO, brodo vegetale (SEDANO), olio, sale, pepe, peperoncino		
Spaghetti BIO integrali con aglio, olio, peperone crusco e cacioricotta molisano	V	€ 12,00
PASTA DI SEMOLA INTEGRALE, aglio, olio, peperone crusco, CACIORICOTTA STAGIONATO, brodo vegetale (SEDANO), pepe, sale		
Penne senza glutine con puttanesca di mare, vongole e gamberi	GF, LF	€ 15,00
pasta senza glutine Rummo, olive, capperi, ACCIUGHE SOTT'OLIO, aglio, pomodori pelati, VONGOLE, GAMBERI, prezzemolo, VINO BIANCO, brodo vegetale (SEDANO), olio, sale, pepe, peperoncino		
Spaghetti alla carbonara con guanciale di Norcia stagionato e pecorino romano (versione super 125 gr € 12,00)		€ 10,00
SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, guanciale di maiale, sale, pepe, può contenere tracce di SOIA		

SECONDI PIATTI

Involtini di carne alla siciliana		€ 14,00
Scamone di manzo, PAN GRATTATO, PINOLI, GRANA PADANO, uvetta, cipolla rossa, alloro, olio, sale, pepe		
Polpette di verdure con crema di formaggio	V	€ 9,00
SEDANO, brodo vegetale (SEDANO), UOVA, GRANA PADANO, PANNA, GRANA PADANO, PROVOLA AFFUMICATA, PAN GRATTATO, cipolla, carote, patate, zucchine, peperoni, olio, sale, pepe		



Filetti di orata con panatura aromatica e crema di pomodorini e alici

ORATA, PAN GRATTATO, erbe aromatiche, VINO BIANCO, olio, sale, pepe, pomodorini, aglio, prezzemolo, ALICI SOTT'OLIO

LF € 16,00

Torta rustica ai semi di lino con zucchine, patate e porri

FARINA 00, BURRO, semi di lino, patate, zucchine, porri, brodo vegetale (SEDANO), UOVA, GRANA PADANO, olio, sale, pepe

V € 12,00

CONTORNI

Orto in forno

melanzane, zucchine, peperoni, cipolle, patate, carote, olio, sale, pepe

GF, LF, V, VG € 5,00

Patate al forno

patate, aglio, olio, sale, pepe, VINO BIANCO

GF, LF, V, VG € 3,50

Spinaci saltati

spinaci, olio, sale, pepe, brodo vegetale (SEDANO)

GF, LF, V, VG € 3,50

DOLCI

Brownie al cioccolato

cioccolato fondente, NOCCIOLE, NOCI, FARINA 00, UOVA, BURRO, zucchero di canna, sale

€ 6,00

Sfoglia dolce con crema chantilly e uva fresca

PASTA SFOGLIA, UOVA, zucchero, FARINA 00, LATTE, PANNA VEGETALE MONTATA, LIQUORE, uva, zucchero a velo

€ 6,00

Cheesecake con mirtilli

BISCOTTI GLUTEN FREE, BURRO, FORMAGGIO PHILADELPHIA, PANNA, GELATINA ALIMENTARE, zucchero, limone, mirtilli

GF € 6,00

Cantucci fatti da noi

UOVA, zucchero, MANDORLE, FARINA 00, VINO PASSITO

LF € 4,00



DEGUSTAZIONI DI SALUMI E FORMAGGI

Degustazione di salumi 5 tipologie differenti di salumi	€ 14,00
Degustazione di formaggi di capra 5 tipologie differenti di formaggi di capra	€ 16,00
Degustazione di formaggi di vaccino 5 tipologie differenti di formaggi di vaccino	€ 14,00
Degustazione di formaggi di capra e vaccino 3 tipologie di formaggi di vaccino e 3 tipologie di formaggi di capra	€ 18,00
Degustazione di salumi e formaggi di capra 3 tipologie di salumi e 3 tipologie di formaggi di capra	€ 16,00
Degustazione di salumi e formaggi di vaccino 3 tipologie di salumi e 3 tipologie di formaggi di vaccino	€ 15,00

Coperto

€ 1,00/pranzo

€ 2,00/cena

Ogni piatto contiene, nella descrizione, la lista degli ingredienti e degli allergeni. Gli ingredienti scritti in maiuscolo indicano gli allergeni. Gli ingredienti contrassegnati dall'asterisco potrebbero essere congelati o abbattuti

Legenda sigle piatti: PF - Piatto freddo, GF - Gluten Free, LF - Lactose free, V – Vegetariano, VG – Vegano, C - Piatto crudo, da cuocere