













**Menù di domenica 18 giugno****Antipasti**

<b>PALLOTTE CACIO e UOVA con SUGHETTO al POMODORO</b>		6,00 €
Polpette di tuorlo d'uovo e formaggio di vacca di media stagionatura		
<b>STRUDEL di BACCALA' con SALSA di PEPERONI in AGRO</b>		9,00 €
Baccalà cotto condito con uvetta, olive, noci, peperoni e latte in pasta fillo		
<b>PANCETTA PORCHETTATA su FRITTELLE SALATE</b>		7,00 €
Chiacchiere salate con pancia di maiale alle erbe arrotolata e cotta al forno		
<b>PETTO di ANATRA AFFUMICATO con INSALATA di FRUTTA e ACETO di LAMPONI</b>		8,00 €
Petto d'anatra stagionato e affumicato con legno di melo, frutti di bosco e pere		
<b>TARTARA di MANZO agli AGRUMI</b>		9,00 €
Carne di vitello di primo taglio tagliata in punta di coltello con agrumi misti e sale integrale		


**Quinto quarto**

<b>LINGUA alla GENOVESE con PANE al SEDANO in AGRO</b>		7,00 €
Lingua di manzo cotta nelle cipolle con mollica di pane e vinagrette al sedano		
<b>CREPPELLE di MAIS con FEGATO di VITELLO e CIPOLLE CAMELLA</b>		7,00 €
crespelle con farina di mais e cipolle caramellate con fegato di vitello al burro e salvia		
<b>PEPITE di CORATELLA con SALSA YOGURT</b>		7,50 €
Cubetti di coratella di agnello, uova e parmigiano impanati e fritti		
<b>NERVETTI al LIMONE</b>		7,50 €
Insalata di nervetti con aceto, limone, vino bianco e pepe nero		
<b>TRIPPETTE di VITELLO con CREMA di PECORINO alla MENTA</b>		7,50 €
Trippa di vitello al vino bianco con filetti di pomodoro, menta e pecorino fuso		
<b>ANIMELLE con CREMA di TREBBIANO e VERDURINE</b>		7,00 €
Animelle di agnello cotte nel latte, condite con salsa al trebbiano e verdure di stagione		

**Primi**










<b>MEZZO PACCHERO allo SCATTONE</b>		9,00 €
Pasta secca con salsa al vino rosso e pancetta al timo		
<b>CAVATELLI ALLARDATI</b>		8,00 €
Pasta fresca con crema di porri, pomodorini e lardo <i>allacciato</i>		
<b>RAVIOLI alla GRICIA</b>	 	10,00 €
Ravioli ripieni di pancetta affumicata con pomodoro bruciato e spuma di pecorino		
<b>CHITARRA ARRABBIATA</b>		9,00 €
Pasta fresca all'uovo, ventricina piccante, crema di bufala e polvere di olive		
<b>PACCHERI RIPIENI</b>		9,00 €
Paccheri al forno ripieni di melanzane affumicate e mozzarella con olio di basilico		
<b>PANTACCE alla PIZZAIOLA</b>		9,00 €
Pasta fresca con sughetto al pomodoro fresco con reale di manzo aglio e origano		

**Menù bambini**






<b>CAVATELLI al POMODORO</b>		6,00 €
Pasta fresca con sugo al pomodoro passato		
<b>COTOLETTA con PATATINE</b>		7,00 €
Hamburger sottile di carne macinata di vitello impanato e fritto con chips		



**Secondi**

<b>CONIGLIO al CAPRINO e PISTACCHIO</b>		14,00 €
Coniglio disossato ripieno di caprino e pistacchio con sughetto alla cacciatora		
<b>FILETTO di MAIALE</b>		13,00 €
Filetto di maiale con purè di patate e mandorle con cavolo viola		
<b>COSTINE di AGNELLO con TORTINO</b>		16,00 €
Costine di agnello con rosto di patate, lattuga e tortino di uovo e agnello		
<b>HAMBURGER VEGANO</b>	 	9,00 €
Hamburger di verdure miste, patate e pomodori secchi con chips e insalata mista		
<b>BACCALA' PASTELLATO</b>		11,00 €
Baccalà pastellato con scarola maritata		
<b>FILETTO di MANZO</b>		16,00 €
Filetto di manzo con insalata mista		
<b>CACIOCAVALLO in COCOTTE</b>	 	8,00 €
Caciocavallo di Carovilli cotto al forno		
<b>POLLO al MATTONE</b>		9,00 €
Coscia e sovracoscia schiacciate sulla piastra con pepe, aglio e rosmarino con insalata		

**Dolci**

<b>Tartelletta frolla al Limone</b>		5,00 €
<b>Pannacotta al cioccolato</b>		5,00 €
<b>Parfait al mango e fragole con crumble al sale integrale</b>		5,00 €
<b>Crostata di amarene con crema al mascarpone</b>		5,00 €
<b>Gelato alla nocciola</b>		3,50 €
<b>Gelato al caffè</b>		3,50 €
<b>Gelato al cioccolato</b>		3,50 €
<b>Stecco banana e lampone</b>		3,00 €

**Vini "della casa"**

<b>Tintilia della Cantina Vi.Ni.Ca. - Molise</b>	€/lt	12,00 €
<b>Montepulciano della Cantina Montori - Abruzzo</b>	€/lt	8,00 €
<b>Trebbiano della Cantina Tenimenti Grieco</b>	€/lt	8,00 €

Coperto, acqua, pane 2,00 €



SCUDERIE DEL  
PESCHIO



Dimensione Free