

Menu



ESTATE

ANTIPASTI

In tre assaggi

PECORINO, COMPOSTA DI CASA , TORTA SALATA SQUACQUERONE ED ERBE FINI
MISTICANZA, LONZINO MARINATO E FICHI FRESCHI
PARMIGIANA DI MELANZANE

I PRIMI

Due a scelta uguali per tutto il tavolo

LASAGNE VERDI ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA
PASSATELLI POMODORINO FRESCO, FAGIOLINI E OLIO AL BASILICO
TAGLIATELLE AL RAGÙ BATTUTO AL COLTELLO

I SECONDI

Due a scelta uguali per tutto il tavolo

Serviti con patate di Montescudo, gratinati ed erbe saltate
GALLETTO ALLA CACCIATORA
SALSICCE E COSTARELLE ALLA BRACE
CONTROFILETTO DI MANZO ALLE ALBICOCHE E TIMO
TAGLIATA DI MANZO SALE CERVIA E ROSMARINO (EXTRA + 4 €)

Menù degustazione euro 35

compreso coperto, acqua microfiltrata, piada e pane .

