

Menu



RISTORANTE

Antipasti

Antipasto all'italiana

salumi misti, crostino, supplì e mozzarelline

5,00€

Antipasto del contadino

pancetta, coppa, salame, lardo, arrostito, crostino, formaggio e olive

6,00€

Insalata tiepida di mare

calamari, patate, carote e zeste di agrumi

gluten free 6,00€

Uovo croccante ^o

servito su cialda di parmigiano, crema di formaggio fresco, asparagi con guancialetto croccante e crumble di parmigiano

7,00€

Panna cotta al castelmagno ^o

servita con composta di pere agli agrumi, crumble di parmigiano e crumble di olive taggiasche

veg gluten free 7,00€

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano

gluten free 6,00€

Crema di ceci con calamari * croccanti

gluten free 7,00€

Soffice di patate alla curcuma con tentacoli di totano croccante

7,00€

Millefoglie di melone, bufala e salmone affumicato

gluten free 7,00€

Primi

Chitarra Civitonica

spaghetto alla chitarra con base carbonara,
funghi champignon, tartufo nero e guanciale croccante

6,00€

Tagliolini alla tajatora

guanciale croccante, fiori di zucca, zucchine, pecorino e ricotta salata

6,00€

Cappelli del prete ripieni ai quattro formaggi

condimento di noci, gorgonzola, panna e pere

veg **6,00€**

Tagliolini al limone e gamberi

scorza di limone bio, maionese di teste e carapaci di gamberi,
panna, curcuma e zenzero

6,00€

Crepes ai quattro formaggi

crespelle ripiene di ricotta, parmigiano, taleggio e gorgonzola

veg **gluten free** **6,00€**

Mezzemaniche alla siciliana

fumetto di pesce, scampetti, vongole, code di mazzancolle, julienne di zucchine

6,00€

Gnocchetti al profumo di mare

pomodoro, calamari, cozze e gamberi

6,00€

Fettuccine agli scampi

pomodoro, panna e scampi

6,00€

Melanzane alla parmigiana

melanzane fritte con uova e farina di riso,
pomodoro e mozzarella

veg **gluten free** 6,00€

Pappardelle al cinghiale

pomodoro, polpa di cinghiale, pecorino e noce moscata

5,00€

Pappardelle alla lepre

polpa di lepre, olio evo, parmigiano, noce moscata

6,00€

Strozzapreti ai funghi porcini, guanciaiale e chiodini

6,00€

Cannelloni

6,00€

*** prodotto surgelato - ^o solo nel week end**

Secondi di carne

Sfogliatine di pollo in crosta di guanciale e fonduta di provola affumicata	gluten free	10,00€
Cubetto di manzo cotto a bassa temperatura con funghi di bosco		10,00€
Bistecca di manzo	gluten free	9,00€
Grigliata mista	gluten free	9,00€
Agnello su letto di patate	gluten free	10,00€
Galletto alla diavola	gluten free	8,00€
Spiedini misti	gluten free	8,00€

Noce di manzo al barolo		9,00€
Faraona in salsa umbra con crostino		9,00€
Bocconcino di maiale in crosta di pancetta e funghi porcini	gluten free	9,00€
Tagliata ai funghi porcini	gluten free	10,00€
Tagliata con rucola, pachino e grana	gluten free	9,00€
Tagliata alle erbe aromatiche	gluten free	9,00€
Tagliata alla crema di aceto balsamico		9,00€

Secondi di pesce

Misto di mazzancolle e cernia *

al gratin o ai ferri

9,00€

Filetto di orata all'acqua pazza

fumetto di pesce, vino bianco, pachino, erbe aromatiche

gluten free 10,00€

Gamberoni alla griglia *

salsa al lime e tè verde, scaglie di parmigiano, rucola e pachino

gluten free 9,00€

Frittura di calamari e gamberi *

10,00€

Mazzancolle al gratin *

9,00€

Filetto di persico o tilapia al gratin

8,00€

Trancio di salmone ai ferri

gluten free 9,00€

Filetto di cernia al gratin

8,00€

*** prodotto surgelato - ^o solo nel week end**

Contorni

Insalata mista	veg gluten free	3,00€
Cicoria ripassata	veg gluten free	3,00€
Fagioli	veg gluten free	3,00€
Melanzane e zucchine grigliate	veg gluten free	3,00€
Cipolline all'aceto balsamico	veg	3,00€
Pomodori	veg gluten free	3,00€
Patate al forno	veg gluten free	3,00€
Patate pastellate	veg	3,00€
Patate del contadino con pecorino e pepe nero	veg	3,00€

Dolci di nostra produzione

Pera del cardinale

tipico dolce francese creato da A. Escoffier

pera cotta in uno sciroppo di lampone vanigliato con crema chantilly e sorbetto di lampone **4,00€**

Brownie caldo al cioccolato

tipico dolce americano, glassa di cioccolato bianco con crumble al cacao

gluten free 4,00€

Pavlova

tipico dolce australiano/neozelandese

a base di meringa creme, crumble frutti di bosco **4,00€**

Cheesecake in barattolino con frutti di bosco

tipico dolce americano a base di formaggio fresco e panna

4,00€

Tiramisù in tazza

tipico dolce italiano a base di tuorli e albumi pastorizzati

4,00€

Mouse ghiacciata al limone

tipico dolce italiano semifreddo con glassa al limone

4,00€

Parfait al caffè

Tipico dolce francese semifreddo con riduzione di caffè e salsa al cioccolato bianco

4,00€

Foresta nera

Tipico dolce tedesco a base di pan di Spagna al cioccolato, crema chantilly, gocce di cioccolato fondente, amarene, kirsch, glassato al cioccolato fondente

4,00€

Crumble destrutturato

tipico dolce inglese frutti di bosco, crema chantilly, meringa e sorbetto

4,00€

Pesca Melba

tipico dolce francese creato da A. Escoffier

pesca allo sciroppo con gelato, crema chantilly, salsa di lamponi, scaglie di mandorle

4,00€