

# Menu



RISTORANTE

# *Antipasti*

<b>Antipasto all'italiana</b> salumi misti, crostino, supplì e mozzarelline	<b>5,00€</b>
<b>Antipasto del contadino</b> pancetta, coppa, salame, lardo, arrostino, crostino, formaggio e olive	<b>6,00€</b>
<b>Insalata tiepida di mare</b> calamari, patate, carote e zeste di agrumi	<b>gluten free 6,00€</b>
<b>Uovo croccante</b> <sup>0</sup> servito su cialda di parmigiano, crema di formaggio fresco, asparagi con guanciale croccante e crumble di parmigiano	<b>7,00€</b>
<b>Panna cotta al castelmagno</b> <sup>0</sup> servita con composta di pere agli agrumi, crumble di parmigiano e crumble di olive taggiasche	<b>veg gluten free 7,00€</b>
<b>Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano</b>	<b>gluten free 6,00€</b>
<b>Crema di ceci con calamari * croccanti</b>	<b>gluten free 7,00€</b>
<b>Soffice di patate alla curcuma con tentacoli di totano croccante</b>	<b>7,00€</b>
<b>Millefoglie di melone, bufala e salmone affumicato</b>	<b>gluten free 7,00€</b>

# *Primi*

## **Chitarra Civitonica**

spaghetti 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€**

<b>Mezzemaniche alla siciliana</b>		
fumetto di pesce, scampetti, vongole, code di mazzancolle, julienne di zucchine		<b>6,00€</b>
<b>Gnocchetti al profumo di mare</b>		
pomodoro, calamari, cozze e gamberi		<b>6,00€</b>
<b>Fettuccine agli scampi</b>		
pomodoro, panna e scampi		<b>6,00€</b>
<b>Melanzane alla parmigiana</b>		
melanzane fritte con uova e farina di riso, pomodoro e mozzarella	veg	<b>gluten free</b> <b>6,00€</b>
<b>Pappardelle al cinghiale</b>		
pomodoro, polpa di cinghiale, pecorino e noce moscata		<b>5,00€</b>
<b>Pappardelle alla lepre</b>		
polpa di lepre, olio evo, parmigiano, noce moscata		<b>6,00€</b>
<b>Strozzapreti ai funghi porcini, guanciale e chiodini</b>		<b>6,00€</b>
<b>Cannelloni</b>		<b>6,00€</b>

\* prodotto surgelato - ° solo nel week end

# *Secondi di carne*

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

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 - <sup>□</sup> solo nel week end**

# *Contorni*

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

4,00€

<b>Mouse ghiacciata al limone</b>	tipico dolce italiano semifreddo con glassa al limone	4,00€
<b>Parfait al caffè</b>	Tipico dolce francese semifreddo con riduzione di caffè e salsa al cioccolato bianco	4,00€
<b>Forest a nera</b>	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€
<b>Crumble destrutturato</b>	tipico dolce inglese frutti di bosco, crema chantilly, meringa e sorbetto	4,00€
<b>Pesca Melba</b>	tipico dolce francese creato da A. Escoffier pesca allo sciroppo con gelato, crema chantilly, salsa di lamponi, scaglie di mandorle	4,00€