

LA CARTA

ANTIPASTI

IL PIATTO DELLA TRADIZIONE 20

CAPPUCCIO E BRIOCHE 18

ACCIUGHE AL VERDE PANE TOSTATO E BURRO SALATO* 16

ANIMELLA AL BURRO,, SALSA TARTARA E AGRETTI 18

CRUDO DI RICCIOLA,, BASMATI, VERDURE PRIMAVERILI E SALSA AGRODOLCE* 18

PRIMI

TAJARIN DI MASSIMO TORRENTO AL RAGÙ DI SALSICCIA 20

RAVIOLI DEL PLIN* 18

GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ DI CONIGLIO* 18

RISOTTO , AGLIO ORSINO, GAMBERO DI MAZZARA E SCALOGNO FRITTO* 20

SPAGHETTONE , MORCHELLE E UOVO IN CARPIONE 18

SECONDI

SCAMONE DI AGNELLO , MORCHELLE FARCITE 20

SEPPIA ARROSTITA E FRITTA , PISELLI E LARDO 19

VITELLO COTTO NEL LATTE, AGLIO ORSINO E ASPARAGI 18

ASPARAGI , TAR TRÀ ALLA VANIGLIA E PROSCIUTTO CRUDO 16

FINANZIERA* 20

SELEZIONE DI FORMAGGI (6 TIPOLOGIE) ACCOMPAGNATI DALLA NOSTRA
CUGNÀ E MOSTARDA 16

MENU DEGUSTAZIONE

ENTRATINE

ACCIUGHE AL VERDE, PANE TOSTATO E BURRO SALATO *

ANIMELLA AL BURRO, SALSA TARTARA E AGRETTI

SPAGHETTONE, MORCHELLE E UOVO IN CARPIONE

VITELLO AL LATTE, AGLIO ORSINO E ASPARAGI

PREDESSERT

PASTIERA, GELATO ALLA RICOTTA E SCORZA DI ARANCIA CANDITA

€ 55 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

SI RICHIEDE DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

SU RICHIESTA È POSSIBILE CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI CONTENUTI IN OGNI ALIMENTO DA NOI
SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

TUTTAVIA OCCORRE SEGNALARE CHE , IN ALCUNI CASI, A CAUSA DI ESIGENZE OGGETTIVE, LE ATTIVITÀ DI
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE POSSONO COMPORTARE LA CONDIVISIONE
DI AREE E UTENSILI. QUINDI NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE ENTRINO IN CONTATTO CON ALTRI
PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI ALLERGENI

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO HANNO SUBITO UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO NEGATIVO DI
TEMPERATURA PER PRESERVARE AL MEGLIO LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

“ACQUA POTABILE TRATTATA NATURALE / GASATA SECONDO IL D.LSG.N.181 GIUGNO 2003”