



Menù di Ferragosto

Antipasto del Marchese (per due persone)	24,00
Prosciutto e melone, spianata, lonza, ricotta fresca, primo sale, olive nere al forno, frittata di zucchine, melanzane e zucchine sott'olio, bruschettine.	
Ravioli d'estate	14,00
Ravioli freschi ripieni di burrata, conditi con i nostri pomodori datterini.	
Tonnarelli dello chef	12,50
Pasta all'uovo condita con una crema di basilico fresco e salsiccia in padella.	
Lasagna classica	12,00
Cinque strati di pasta all'uovo condita con ragù e besciamella.	
Maiolino al forno	16,00
Spezzato di maiale di 20/25 chili (allevato e macellato da noi) cotto al forno.	
Pollo alla cacciatora	14,00
I nostri polli cotti con la classica ricetta "alla cacciatora".	
Fettina panata	12,00
Fettina di noce di manzo, con la classica panatura "alla romana" (farina, uovo e pangrattato).	
Patate al forno	5,00
Verdure grigliate	5,00
Insalata	4,50
Patatine fritte	4,50
Tozzetti con vinsanto	6,50
La crostata di pesche o albicocche	5,50
Crema pasticcera con cioccolato amaro	5,50
Cocomero	4,50
Pane e coperto	1,50