



da mangiare...

| | |
|--|-------|
| Antipasto del Marchese (per 2 persone) | 20,00 |
| Affettati locali, ricotta di pecora fresca, primo sale, olive nere, verdure pastellate e fritte, verdure gratinate. | |
| Selezione di formaggi di pecora e miele nostrano | 10,50 |
| Tagliere Monte La Puglia | 9,50 |
| Prosciutto crudo locale, lonzino, spianata romana, olive nere. | |
| ----- | |
| Gnocchetti cremolati | 13,50 |
| Gnocchi di patate fatti da noi conditi con una salsa di ricotta, basilico, pomodori pachino e granella di pistacchi. | |
| Fettuccine al cinghiale | 12,50 |
| Pasta all'uovo fatta in casa condita con ragu' bianco di cinghiale tagliato al coltello. | |
| Tonnarelli all'amatriciana | 10,00 |
| Pennette al pomodoro | 8,00 |
| ----- | |
| Faraona all'arancia | 15,50 |
| Faraona arrosto con erbe aromatiche cotta con salsa all'arancio. | |
| Braciola di collo di maiale | 14,50 |
| Fettina panata | 11,00 |
| Polpette al sugo | 10,00 |
| Macinato di manzo fresco cotto in salsa di pomodoro. | |
| ----- | |
| Patate al forno | 4,50 |
| Cicoria ripassata | 4,50 |
| Cicoria selvatica a Km 0 ripassata in padella con aglio e peperoncino. | |
| Finocchi in insalata | 4,50 |
| Finocchi a Km 0 conditi con olio evo, olive nere ed arancia. | |
| Verdure grigliate | 4,50 |
| Patatine fritte | 4,00 |
| ----- | |
| Tiramisù | 5,00 |
| Crostate | 5,00 |
| Tozzetti con Vin Santo | 6,50 |
| ----- | |
| Coperto | 1,50 |