



Menu

Carciofi al Mattone	<i>euro 16,00</i>
Polpette di Alici panate e fritte con puntarelle	<i>euro 16,00</i>
Cuori di Carciofi in Insalata al Miele Noci e Pecorino Fresco	<i>euro 14,00</i>
La Vignarola (fave, piselli, lattuga, cipolletta e carciofi)	<i>euro 18,00</i>
Asparagi all'uovo e guanciale	<i>euro 16,00</i>
Zuppa del giorno	<i>euro 16,00</i>
Rigatoni alla Gricia con guanciale DOP	<i>euro 16,00</i>
Paccheri a Primavera (Asparagi, Zafferano e Ricotta)	<i>euro 18,00</i>
Gnocchi di patate all'aringa fumee e cipolletta fresca	<i>euro 18,00</i>
Pasta di Campofilone al sugo di pesce (secondo mercato)	<i>euro 18,00</i>
Cosciotto di Agnello al forno con bacche di ginepro e patate sottili	<i>euro 25,00</i>
Filetto di maiale ai grani di finocchietto, cipolla rossa, arance e pepe nero	<i>euro 20,00</i>
Tagliata di Filetto di manzo al vino rosso, rosmarino, e patate sottili	<i>euro 28,00</i>
Trippa di vitello al pomodoro, menta e pecorino	<i>euro 16,00</i>
Una proposta di Baccalà	<i>euro 20,00</i>
Ricetta di pesce di mare secondo mercato	<i>euro s.q</i>
Puntarelle in salsa di alici al melograno	<i>euro 10,00</i>
Torta di arance bio alla farina di mandorle e cedro candito	<i>euro 9,00</i>
Chantilly di Zabaione nella sfoglia con cioccolato	
Semifreddo di caramello amaro con croccante di mandorle	
Sorbetto di cioccolato fondente, fave di cacao e biscottini	
Sorbetti di frutta di stagione	

