



Menu

Carciofi al Mattone	<i>euro 16,00</i>
Polpette di Alici panate e fritte con puntarelle	<i>euro 16,00</i>
Trippa al pomodoro, menta e pecorino	<i>euro 16,00</i>
Fonduta di cacio e pepe in tazza con crispy di guanciale	<i>euro 18,00</i>
Zuppa del giorno	<i>euro 16,00</i>
Rigatoni alla Gricia con guanciale dop di Amatrice	<i>euro 16,00</i>
Mezzemaniche alla parmigiana di carciofi	<i>euro 16,00</i>
Gnocchi di patate al radicchio rosso e pesto di noci	<i>euro 18,00</i>
Tagliolini 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>
Tagliata di Filetto di manzo al vino rosso e rosmarino	<i>euro 28,00</i>
Filettino di maiale al pepe nero e miele con crema di cipolle rosse	<i>euro 20,00</i>
Una proposta di baccalà	<i>euro 20,00</i>
Ricetta di pesce di mare secondo mercato	<i>euro s.q</i>
Cuore di carciofi in insalata con formaggio fresco di pecora	<i>euro 16,00</i>
Puntarelle in salsa di alici e melograno	<i>euro 12,00</i>
Torta di arance bio con farina di mandorle e cedro candito	<i>euro 9,00</i>
Semifreddo di caramello amaro con croccante di mandorle	
Sorbetti di frutta di stagione	
Sorbetto di cioccolato fondente, fave di cacao e biscottini	

