



Menù Invernale

Carciofi al Mattone	euro 16,00
Polpette di alici panate con puntarelle	euro 16,00
Trippa al pomodoro, menta e pecorino	euro 16,00
Fonduta di cacio e pepe in tazza con crispy di guanciale	euro 18,00
Insalata di arance, cipolletta e fichi secchi	euro 15,00
Zuppa del giorno	euro 16,00
Mezzemaniche alla Carbonara vegetariana di carciofi	euro 18,00
Tagliolini di Campofilone al sugo di pesce (sm)	euro 18,00
Gnocchi di patate al radicchio rosso e sbriciolata di noci	euro 18,00
Spaghetti al ragù di polpettine di manzo	euro 18,00
Rigatoni alla Gricia con guanciale dop di Amatrice	euro 18,00
Cosciotto di agnello arrosto al ginepro e patate sottili	euro 26,00
Filettino di maiale al miele, pepe nero e uva	euro 21,00
Tagliata di filetto di manzo al rosmarino con salsa al vino rosso	euro 26,00
Cotoletta di filetto panata e fritta con carciofi	euro 26,00
Una proposta di baccalà	euro 20,00
Una ricetta di pesce (non allevato) (sm)	
Insalata di cuori di carciofi, caciotta e miele	euro 16,00
Puntarelle in salsa di alici e melograno	euro 11,00
Cicoria di campo in padella	euro 9,00
Semifreddo di caramello amaro con croccante di mandorle	euro 9,00
Sorbetto di cioccolato fondente, fave di cacao e biscottini	
Pastasfoglia allo zabaione e pere cotte	
Sorbetti di frutta di stagione	