



*Evangelista*  
dal 1959



## *Menù Invernale*

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