

## *Menù di Primavera*

### Antipasti

Carciofi al mattone .....	16€
Asparagi all'uovo bio e guanciale croccante .....	18€
Polpette di alici panate e fritte con salsa di pomodoro .....	16€
La Vignarola (fave, piselli, carciofi, lattuga e cipoletta fresca) .....	20€

### Primi piatti

Zuppa del giorno .....	16€
Rigatoni alla gricia con guanciale dop di Amatrice .....	18€
Mezzemaniche alla carbonara di carciofi .....	18€
Gnocchi di patate all'aringa fume' e cipoletta fresca .....	18€
Tagliolini di Campofilone al sugo di pesce (sm) .....	18€

### Secondi piatti

Cosciotto di agnello al forno al ginepro e patate sottili .....	26€
Tagliata di filetto di fassona al rosmarino e salsa di vino rosso .....	28€
Trippa al pomodoro, menta e pecorino .....	18€
Una proposta di baccala' .....	20€
Filettino di maiale al miele e pepe nero .....	22€
Cotoletta di manzo, panata e frita con carciofi fraitti .....	28€
Ricetta di pesce di mare secondo mercato .....	s.m.

### Contorni

Insalata di cuori di carciofi, miele e fresco di pecora .....	16€
Cicoria di campo in padella .....	9€

### Dessert

Torta del giorno .....	
Pastasfoglia chantilly di zabaione e cioccolata .....	9€
Semifreddo di caramello amaro e croccante .....	
Sorbetto di cioccolato fondente e fave di cacao .....	
Sorbetti di stagione .....	

