

ANTIPASTI

- Flan di verdure e mandorle tostate su specchio di insalatina misticanza €8,00*
- Tortino di polenta con carciofi e salsiccia alla griglia €9,00*
- Composta di formaggio dolce di Siena con patate e triangoli di melanzane €9,00*
- Abbraccio di speck e pere Williams spadellati in salsa al gorgonzola €9,00*
- Prosciutto stagionato con mozzarella di bufala €9,00*

PRIMI PIATTI...

Tagliatelle con melanzane, pinoli, julienne di pomodori secchi in vellutata di ricotta e crema

...PRIMI PIATTI

- Gnocchi di semolino con funghi misto bosco su letto di fonduta con porro a rombi €10,00*
- Strudel di crespella con ricotta aromatizzata al timo, pinoli e dadini di zucchine grigliate su specchio di pomodoro €10,00*
- Tonnarelli cacio, pepe e pachino €10,00*
- Ravioli ricotta e spinaci con fantasia di verdure dell'orto in olio extravergine d'oliva €10,00*
- Spaghetti alla bolognese €9,00*

SECONDI PIATTI

- Composta di vitella scottata con patate graten, san marzano, caciottina dolce aromatizzata al timo - €16,00*
- Spigola all'imperiale con dadini di patate saltate e zucchine trifolate, pomodori fondenti al rosmarino - €16,00*
- Fracoscia di pollo battuta con funghi porcini - €15,00*
- Polpettine dorate con carciofi gigliati su letto di insalatina rucola - €13,00*
- Polipo verace tiepido su specchio di patate al vapore in salsa al pesto e pachino - €15,00*

MOMENTI DI DOLCEZZA (€5,00)

- Semifreddo al miele aromatizzato al limone con fragole fresche marinate*
- Carpaccio di ananas con kiwi e gelato di frutti di bosco in caramello di fragola*
- Tiramisù*
- Pesca noce in spicchi con gelato alla crema in nuvolette di panna*
- Torta di papavero e pere in crema inglese*

VINI BIANCHI

- Fontana Candida Terre dei Grifi 0,750 - €12,00*
- Fontana Candida Terre dei Grifi 0,375 - €7,00*
- Falanghina del Taburno 0,750 - €15,00*
- Donna Fugata Anthilia 0,750 - €14,00*
- Donna Fugata Anthilia 0,375 - €8,00*
- Calice di vino - €3,00*

VINI ROSSI

- S. Cristina Antinori 0,750 - €13,00*
- S. Cristina Antinori 0,375 - €8,00*
- Merlot Casale del Giglio 0,750 - €13,00*
- Morellino Scansano Le Pupile 0,750 - €18,00*
- Nero D'Avola Cusumano - €14,00*
- Salice Salentino Conti Zecca R. 0,750 - €18,00*
- Calice di vino - €3,00*

PROSECCO E CHAMPAGNE

- Mionetto Spago - €15,00*
- Franciacorta Cuvé Brut Bellavista - €36,00*
- Calice di prosecco - €3,00*

VINI DA DESSERT

- Moscato Asti Vignaioli S. Stefano*
- Passito Pantelleria Pellegrino*
- Calice - €4,00*

BIRRE E BIBITE

- Birra Heineken/Ceres - €4,00*
- Birra Peroni/Nastro Azzurro/Moretti - €3,00*
- Birra Guinness - €6,00*
- Acqua Panna/Ferrarelle Il - €3,00*
- Coca Cola/Aranciata/Sprite in lattina - €2,50*

APPETIZERS (€ 9,00)...

Shrimps with melon, rocket, Grana-cheese flakes and balsamic syrup drops

Cous cous with zucchinis, eggplants, carrots, chicory and ried tomatoes in olive oil with soy sauce

Salmon trout on mixed salad, with sweet corn, dressing lime and toasted bread

... APPETIZERS (€ 9,00)

Roast-beef with head cabbage and fennel seeds with red kidney beans on pesto sauce and chives

Lettuce hearts with champignons, tomatoes, mild soft cheese, patty cake full of yellow lentils and speck

Raw ham with slices of melon

Caprese (buffalo cheese mozzarella with tomatoes)

MAIN COURSES

Egg-based spaghetti with cheese, pepper and cherry tomatoes - € 10,00

Bigoli pasta with tomatoes on saffron sauce and buffalo cheese mozzarella - € 10,00

Scialatielli pasta with shrimps, rocket and tomatoes flavoured with rosemary - € 11,00

Trofiette pasta with spring vegetables and fresh basil - € 10,00

Tagliatelle with eggplant, fresh ricotta cheese, pine nuts and ried tomatoes in oil - € 10,00



SECOND COURSES

Mixed of veal, patate au-gratin, tomatoes and mild soft cheese, flavoured with thyme - €16,00

Sea bass with pieces of potatoes, zucchinis, tomatoes and rosemary - €16,00

Chicken with wild mushrooms - €15,00

Meat balls with grilled artichokes on rocket salad - €13,00

Small lukewarm octopus on boiled potatoes with pesto sauce and cherry tomatoes - €15,00

SWEET MOMENTS (€5,00)

Lemon honey parfait with fresh strawberries

Paper-thin slices of pineapple, kiwi and wild berries ice-cream with strawberries syrup

Tiramisù

Pieces of nectarine with cream-ice and whipped cream

Poppy cake and pear with English cream

WHITE WINES

Fontana Candida Terre dei Grifi 0,750 - €12,00

Fontana Candida Terre dei Grifi 0,375 - €7,00

Falanghina del Taburno 0,750 - €15,00

Donna Fugata Anthilia 0,750 - €14,00

Donna Fugata Anthilia 0,375 - €8,00

Goblet of wine - €3,00

RED WINES

S. Cristina Antinori 0,750 - €13,00

S. Cristina Antinori 0,375 - €8,00

Merlot Casale del Giglio 0,750 - €13,00

Morellino Scansano Le Pupile 0,750 - €18,00

Nero D'Avola Cusumano - €14,00

Salice Salentino Conti Zecca R. 0,750 - €18,00

Goblet of wine - €3,00

PROSECCO WINE AND CHAMPAGNE

Mionetto Spago - €15,00

Franciacorta Cuvé Brut Bellavista - €36,00

Goblet of sparkling wine - €3,00

DESSERT WINES

Moscato Asti Vignaioli S. Stefano

Passito Pantelleria Pellegrino

Goblet - €4,00

BEERS AND DRINKS

Heineken beer - Ceres - €4,00

Peroni - Nastro Azzurro - Moretti beer - €3,00

Guinness beer - €6,00

Panna water - Ferrarelle 1l - €3,00

Coca Cola - Orange juice - Sprite in a can - €2,5