

BENVENUTI AL RISTORANTE



MENÚ

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI ALLERGENI, PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE E/O INTOLLERANTI A CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE. IN CUCINA E IN SALA USIAMO OLII EXTRA VERGINE DI OLIVA



PER INIZIARE

Antipasti

POLPETTINE DI MELANZANE (latte, uova, glutine) (Polpettine di melanzane fritte)	€ 8,00
MISTO FRITTO (Verdure pastellate e polpettine di melanzana)	€ 10,00
PROSCIUTTO TAGLIATO AL COLTELLO E BURRATA (latte) (Prosciutto San Daniele king con burratina di Andria)	€ 10,00
TAGLIERE Mo...Mo... (latte) (Selezione di salumi e formaggi freschi e stagionati)	€ 15,00
SFORMATINO DI MELANZANA (In vellutata di pomodoro)	€ 10,00
BRESAOLA RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 10,00
PINSA ROMANA	€ 5,00

CON PRODOTTI FRESCHI DEL TERRITORIO

PRIMI

Pasta

GNOCCHI DI PATATE (FATTI IN CASA) CON POMODORO FRESCO E BASILICO	€ 10,00
TAGLIOLINI AL POMODORO CILIEGINO CON RUCOLA E MOZZARELLA DI BUFALA	€ 13,00
TONNARELLI CACIO E PEPE	€ 9,00
RIGATONI ALLA CARBONARA O ALLA AMATRICIANA	€ 10,00
IN CROSTA DI PECORINO E PISTILLI DI PEPPERONCINO	
FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI	€ 15,00

Pasta

TUTTE LE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA

HAMBURGER GOURMET

Al piatto

HAMBURGER CARIMA di carne Waigù Nazionale (latte) (con provola affumicata e guancialetto fresco su letto di valeriana servito con contorno di patatine stick)	€ 14,00
HAMBURGER CLASSICO 300g (latte,uova, senape,glutine) (carne fresca appena macinata cotta alla griglia , pane , maionese , lattuga servito con contorno di patatine stick)	€ 12,00

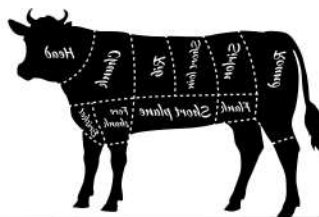
PREPARATI CON PRODOTTI GOURMET



CARNI

I secondi di carne

FIorentINA (min. kg.1,2)	al'etto € 5,00
PICANHA (varia tra 1,2Kg. ed 1,6Kg.)	€ 50,00
TOMAHAWK (min. kg.1,2)	al'etto € 4,50
COSTATA DELLO CHEF (400 g. marezzata)	€ 18,00
FILETTO DELLO CHEF ALLA GRIGLIA	€ 22,00
FILETTO DELLO CHEF AI FUNGHI PORCINI	€ 24,00
GALLETTO ALLA BRACE IN DUE VARIANTI - NORMALE O PICCANTE (classico con patate Dipper o verdure grigliate) Tempo di attesa minuti 30	€ 15,00
TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA,GRANA PACHINO ED ACETO BALSAMICO	€ 15,00
TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI	€ 18,00
COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO	€ 12,00



CARNI FRESCHE DEI NOSTRI PASCOLI

CONTORNI

Per accompagnare

PATATE DIPPERS	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00
VERDURE DI STAGIONE	€ 5,00
INSALATA EDEN (Finocchi, arancia e mela)	€ 5,00
INSALATONA SUMMER(Mozzarella di bufala, pomodori pachino e olive taggiasche)	€ 6,00

LE MIGLIORI VERDURE SCELTE PER VOI

DOLCI

Da gustare

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE E CIOCCOLATO	€ 5,00
CHEESCAKE DELLA CASA	€ 5,00
MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY (Mandorle zuccherate e frutti di bosco)	€ 5,00
MILLEFOGLIE NUTELLA E FRAGOLA	€ 5,00
PANNA COTTA	€ 5,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€ 5,00
TIRAMISU AL PISTACCHIO O AL CAFFE	€ 5,00
DELIZIE IN VETRO	€ 5,00



RISCOPRI I VALORI ED I SAPORI DELLA TRADIZIONE

COPERTO € 3,00



ACQUA MINERALE

E soda

FIUGGI NATURALE 75 cl	€ 3,00
FIUGGI VIVACE 75 cl	€ 3,00
FERRARELLE EFF. NATURALE 75 cl	€ 3,00
NATIA NATURALE 75 cl	€ 3,00
COCA COLA 33 cl	€ 2,50
BIRRA KOZEL DARK CL.33	€ 2,50
NASTRO AZZURRO	€ 3,50

I VINI

Rossi

CANT. LEONARDI SAN POGGIO MERLOT Igp	€ 14,00
CARPINETO DOGAJOLO ROSSO TOSCANO	€ 15,00
LU DIAULU CESANESE PIGLIO SANTAP. Docg	€ 18,00
CARPINETO CHIANTI CLASSICO Docg	€ 20,00
LU VAGU CESANESE IGT SANT'APOLLARIA	€ 14,00
SHIRAZ IGT CASALE DEL GIGLIO	€ 17,00
MONTEPULCIANO (Cantina Menna)	€ 24,00

Bianchi

BLANC DE BLANCS SPUMANTE BIANCO	€ 12,00
CANT. LEONARDI SAN POGGIO CHARDONNAY Igp	€ 12,00
FEUDO ANTICO PECORINO Igp	€ 14,00
VILLANOVA ISONZO PINOT GRIGIO FRIULI	€ 17,00
CEMBRA GEWURZTRAMINER TRENINO Doc	€ 18,00
FALANGHINA (Cantina Menna)	€ 19,00



Rossi al calice

LU VAGU CESANESE IGT SANT'APOLLARIA	€ 4,00
SHIRAZ IGT CASALE DEL GIGLIO	€ 4,00

Bianchi a calice

VILLANOVA ISONZO PINOT GRIGIO FRIULI	€ 4,00
CANT. LEONARDI SAN POGGIO CHARDONNAY Igp	€ 4,00

IL VINO, POESIA IN BOTTIGLIA