

Menù Autunno 2023

Antipasti

- Selezione di affettati e formaggi locali accompagnati da confettura fatta in casa.
- Uovo poché su crema di cavolfiore e cavolfiori arrosto.
- Vellutata di zucca con crostini di pane e fonduta di parmigiano.
- Gamberoni fritti in pasta kataifi con mayo agli agrumi.

Primi

- FAFFOCCHI: tradizionale pasta e fagioli con cannellini di Atina DOP e fondo di sedano, carota e cipolla.
- Spaghettoni alle acciughe con burrata e scorza di lime.
- Risotto carnaroli riserva San Massimo alla rapa rossa, fonduta di blu e crema di noci.
- Tonnarelli fatti in casa con funghi porcini e prezzemolo.
- Rigatoni con il nostro ragù bianco e crema di parmigiano.



Menù Autunno 2023

Secondi

- Polpo arrostito, patate lesse, salsa alioli flambè e paprika affumicata.
- Pizza frita in tre cotture con broccoletti ripassati e stracciata di bufala.
- Vitello tonnato con salsa alle rape rosse.
- Crochè di maiale servite su purea di carote, fondo bruno e nocciole tostate.
- Pollo locale (coscia e sovracoscia) arrosto con broccoli e salsa aglio e miele.
- Baccalà gratinato con patate, porri e polvere di pomodoro.

Dessert

- Degustazione di formaggi locali accompagnati da confettura fatta in casa.
- Dolci del giorno*.

*Tutti i nostri dolci sono fatti in casa e variano giornalmente.

