

# IL VICOLO

1990

vivi un'esperienza di gusto

## Menù Primavera

### Antipasti

- Selezione di affettati e formaggi locali accompagnati da confettura fatta in casa.
- Millefoglie di pasta phillo con verdure arrostate e fonduta di caprino.
- Uovo croccante con fonduta di formaggi e asparagi.
- Gamberoni fritti in pasta kataifi con maionese al pompelmo.

### Primi

- FAFFOCCHI: tradizionale pasta e fagioli con cannellini di Atina DOP e fondo di sedano, carota e cipolla.
- Gnocchi di patate fatti in casa con baccalà, crema di cannellini e rosmarino.
- Tonnarelli fatti in casa con zabaione salato e asparagi selvatici.
- Spaghettone con acciughe, cime di rapa e mandorle tostate.
- Calamarata con salsa alle zucchine e crumble di pane alle olive nere.



# Menù Primavera

## Secondi

- Tagliata di pollo locale con mayo allo yogurt, insalata di rucola e ravanelli.
- Roastbeef di girello di manzo, salsa di carote e cimettevdi romaneschi arrostiti.
- Crocchè di patate e maiale con insalata di cavolo cappuccio.
- Hummus di fave, verdure saltate e chips di ciambella sorana.
- Costine di maiale in salsa Bbq fatta in casa con verdure di stagione arrosto.
- Baccalà gratinato ai porri su vellutata di patate allo zafferano.

## Dessert

- Degustazione di formaggi locali accompagnati da confettura.
- Crema inglese con selezione di biscotti fatti in casa.
- Crumble al cioccolato e caramello salato.
- Crema Pasticcera con meringa e fragole/frutti di bosco.

