

*Menu*



INVERNO 2024


IL VICCOLO  
1990


vivi un'esperienza di gusto


# Menu



## ANTIPASTI

**Uovo Poché**   € 12  
Uovo poché su crema di patate servito con  
carciofi e fonduta di parmigiano

**Selezione**  € 14  
Affettati e formaggi della Valle di Comino  
accompagnati da confettura fatta in casa



**Gambero**  € 13  
Gamberi fritti in pasta kataifi con maionese  
leggera al limone



**Vellutata**  € 12  
Vellutata di cavolo nero con crostini di  
pane




**Tartare**   € 10  
Tartare di mela, rapa rossa, maionese  
all'arancia, noci e scorza di arancia



## PRIMI PIATTI

**Spaghettono** \* € 13  
Spaghettono di Gragnano con acciughe,  
crema di patate e carciofi

**Tonnarello**  \* € 16  
Tonnarelli fatti in casa, pancetta croccante,  
tartufo fresco e zabaione salato


**Faffocchi**  \* € 13  
Tradizionale pasta e fagioli Cannellini DOP di Atina,  
con fondo di cottura di sedano, carota e cipolla


**Fusillone**  \* \* € 14  
Fusillone con crema di broccoli, fonduta di  
parmigiano, anacardi tostati e polvere di pomodoro

**Gnocco**  \* € 15  
Gnocchi di patate fatti in casa con salsa di limoni e  
zafferano, cavolfiori saltati



## STARTERS

**Poached egg**   € 12  
Poached egg on potatoes vellutée, artichokes  
and parmesan fondue

**Selection**  € 14  
Selection of local cold cuts and cheeses,  
served with homemade jam

**Prawn**  € 12  
Fried prawns in kataifi paste with homemade  
lemon mayonnaise



**Soup**  € 12  
Kale soup with bread croutons




**Tartare**   € 10  
Granny Smith apple tartare, beetroot,  
mayonnaise, nuts and orange zest



## OUR PASTAS

**Spaghettono** \* € 13  
Spaghetti with anchovies, potatoes velloutée  
and artichokes

**Tonnarello**  \* € 16  
Homemade tonnarelli with pork cheek lard,  
black truffle, and carbonara sauce


**Faffocchi**  \* € 13  
Traditional pasta soup with Cannellini beans  
from Atina



**Fusillone**  \* \* € 14  
Short pasta with broccoli dressing, parmesan  
fodue, roasted cashew and tomato powder

**Gnocco**  \* € 15  
Potatoes gnocchi pasta with saffron and  
lemon dressing, sautéed cauliflower

# Menu

## SECONDI PIATTI



**Costine CBT**   € 18  
Costine di maiale cotte a bassa temperatura servite con carote glassate

**Polpette**   € 15  
Polpette di ceci fritte su vellutata di cavolo nero

**Baccalà**   € 16  
Baccalà scottato servito su crema di scarola



**Pollo**   € 17  
Tagliata di petto di pollo servita con verdure in umido



**Stracotto**   € 19  
Stracotto di manzo servito con purè di patate



**Chili**  \* € 17  
Chilli di carne di manzo tagliata al coltello, servita su crema di Fagioli Cannellini D.O.P. e chips di ciambella sorana



## MAIN COURSE



**Beef ribs CBT**   € 18  
Slowcooked and gilled pork ribs served with glazed carrots

**Vegan Meatballs**   € 15  
Chickpea meatballs served with kale dressing


**Codfish**   € 16  
Sautéed codfish on escarole dressing


**Chicken**   € 17  
Roasted chicken breast served with vegetables


**Stew**   € 19  
Beef stew served with mashed potatoes

**Chili**  \* € 17  
Chili con carne, served on Cannellini Beans dressing and bread chips

## DESSERT


**Pera al vino**  € 6  
Pera cotta nel Cabernet aromatizzato, accompagnata da crema pasticciera  
Cooked pear in Cabernet wine, served with custard

**Torta di datteri**  € 6  
Pan di Spagna morbido ai datteri con salsa al caramello  
Date spongecake served with caramel dressing

**Caprese**  € 6  
Torta Caprese al cioccolato e mandorle servita con crema inglese  
Chocolate and almond sponge cake served with custard

## LEGENDA

 Vegetariano/Vegetarian

 Vegano/Vegan

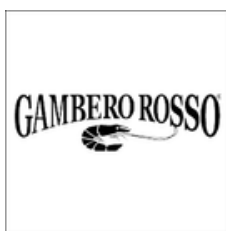
 Senza Lattosio/Lactose free

\* Opzione vegan/Vegan option

\* Opzione senza lattosio/Lactose free option

 Senza Glutine/Gluten Free

\* Opzione senza glutine/Gluten free option



## GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2024

Ristorante Il Vicolo  
Via Planca 5/7 - 03042  
Atina (FR)  
0776 628058 - 3464945390

WI - FI



Ristorante il Vicolo



ilvicolo\_atina



Ristorante Il Vicolo Atina



[www.ristoranteilvicoloatina.it](http://www.ristoranteilvicoloatina.it)