

Menu



PRIMAVERA 2025


IL VICCOLO
1990


vivi un'esperienza di gusto




Menu

ANTIPASTI




Uovo Poché  * € 10
Uovo poché con asparagi, crema di fave e piselli, fonduta di pecorino.


Selezione  € 16
Affettati e formaggi della Valle di Comino accompagnati da confettura fatta in casa.



Gambero  € 13
Gamberi fritti in pasta kataifi e salsa cocktail.





Crostone    € 8
Crostone con scarola, olive, capperi, formaggio vegano locale e scorza di limone.


PRIMI PIATTI

Tonnarello  *  € 14
Tonnarelli fatti in casa, asparagi e zabaione salato.

Cannellone  € 14
Cannellone di crespella croccante, ripieno di ricotta, mandorle e limone, con salsa al pistacchio.


Faffocchi  * € 12
Tradizionale pasta e fagioli Cannellini DOP di Atina, con fondo di cottura di sedano, carota e cipolla.

Fusillone    * € 12
Fusilloni con pesto di rucola, pistacchi, olive nere e pomodorini secchi.



Gnocco  * * € 13
Gnocchi di patate fatti in casa con funghi, crema di fave e piselli, fonduta di pecorino.

STARTERS




Poached egg  * € 10
Poached egg on broad beans and peas dressing, sauted asparagus with Pecorino fondue.


Selection  € 16
Selection of local cold cuts and cheeses, served with homemade jam.



Prawn  € 13
Fried prawns in kataifi pastry with cocktail dressing.





Bruschetta    € 8
Bread bruschetta with escarole, olives and capers, vegan cheese and lemon zest.

OUR PASTAS

Tonnarello  *  € 14
Tonnarelli with egg and parmesan dressing with wild asparagus.

Cannellone  € 14
Cruncy cannellone stuffed with ricotta cheese, almond, lemon zest, served with pistachio's dressing.

Faffocchi  * € 12
Traditional pasta soup with PDOs Cannellini beans from Atina.


Fusillone    * € 12
Fusilloni with arugula's pesto, pistachios, black olives and dried tomatoes.

Gnocco  * * € 13
Potatoes gnocchi with mushrooms, broadbeans and peas dressing, pecorino fondue.

Menu



SECONDI PIATTI



Maiale * € 18
Maiale sfilacciato, crema di Cannellini e chips di ciambella sorana.

Pollo * € 15
Tagliata di petto di pollo, funghi spadellati, salsa di formaggio erborinato, polvere di salvia.


Baccalà € 16
Baccalà pastellato e fritto con salsa di ceci e yogurt.


Agnello   € 22
Agnello scottato e scarola ripassata con capperi e olive nere.

Roast Beef   € 20
Roast Beef con salsa alla barbabietola, barbabietola in agrodolce, maionese, noci tostate.



Chilli Plant Based   € 13
Bocconcini di soia speziati e stufati, serviti su polenta arrostita.



MAIN COURSE



Pulled Pork * € 18
Pulled Pork, Cannellini beans dressing, bread chips.

Chicken * € 15
Roasted chicken breast served with mushrooms, blue cheese dressing, sage powder.


Codfish € 16
Battered codfish with yogurt and chickpea dressing.

Lamb   € 22
Lamb chops, served with escarole and black olives

Roast Beef   € 20
Roast Beef, beethrooth dressing, sweet and sour beethrooth, homemade mayonnaise, toasted nuts.


Chilli Plant Based   € 13
Soy chunks stew served with roasted polenta.

DESSERT

Meringa  € 6
Meringa, crema pasticcera alla vaniglia e frutta di stagione

Meringue with vanilla custard and fresh fruit

€ 6

Crème Brulée  € 6
La nostra classica crème brulée alla vaniglia con zucchero caramellato

Our classic vanilla creme brulée

€ 6

Fudge    € 6
Cremoso al cioccolato, con popcorn al caramello e salsa al caramello salato

Chocolate fudge with caramel popcorn and salted caramel dressing

€ 6

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 2025

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

WI - FI



Ristorante il Vicolo



PWS: Ristoranteilvicolowifi1990



ilvicolo_atina



Ristorante Il Vicolo Atina



www.ristoranteilvicoloatina.it