

Menu

PRIMAVERA 2026

IL VICCOLO
1990

vivi un'esperienza di gusto

Menu

ANTIPASTI

Uovo Pochet

Uovo pochet con crema di patate, asparagi e fonduta di parmigiano.

Selezione

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

Fiori di zucca

Fiori di zucca al forno, ripieni di formaggi locali su crema di zucchine e olio alla menta.

Gamberi

Gamberi fritti in pasta kataifi serviti con maionese al basilico e menta.

PRIMI PIATTI

Fettuccine

Fettuccine fatte in casa con crema di asparagi, asparagi scottati e guanciale croccante.

Fusillone

Fusilloni con crema di zucchine, fonduta di formaggio di capra affumicato e zucchine fritte.

Faffocchi

Tradizionale pasta e Fagioli Cannellini DOP di Atina, con fondo di cottura di sedano, carote e cipolla.

Gnocchi

Gnocchi con crema di piselli, ragù di salsiccia, e fonduta di parmigiano.

STARTERS

Uovo Pochet

Poached egg on mashed potatoes, wild asparagus, and Parmesan fondue.

Selection

Local cold cuts and cheeses served homemade jam.

Courgette flowers

Baked courgette flowers stuffed with local cheeses, courgette dressing and mint oil.

Prawns

Fried prawns in kataifi dough served with basil and mint mayonnaise.

OUR PASTAS

Fettuccine

Homemade fettuccine with asparagus and crispy bacon.

Fusillone

Fusilloni pasta with courgettes dressing, smoked goat cheese fondue.

Faffocchi

Traditional pasta soup with PDOs Cannellini beans from Atina.

Gnocchi

Potatoes gnocchi with peas dressing, sausage ragù and parmesan fondue.

Menu

SECONDI PIATTI

Maiale

Capocollo di maiale scottato, purè di patate e funghi.

Filetto

Filetto di manzo al pepe verde.

Baccalà

Baccala gratinato con patate, zucchine e olio alla menta.

Pollo

Sovracoscia disossata di pollo con crema di peperoni, olive, capperi e zest di limone.

Involtini

Involtini di pasta phillo con verdure saltate, crema di ceci e formaggio di anacardi.

Polpette

Polpette di carne fritte su crema di piselli e fonduta di parmigiano.

MAIN COURSE

Pork roast

Pork roast, mashed potatoes and sauteed mushrooms.

Beef Tenderloin

Beef Tenderloin with green peppercorn sauce.

Codfish

Gratinèed codfish with potatoes, courgettes and mint oil.

Chicken

Chicken stew with red pepper dressing, olives, capers and lemon zest.

Rolls

Phyllo dough rolls with sautéed vegetables, hummus and cashew cheese.

Meatballs

Fried meatballs pea dressing and Parmesan fondue.

DESSERT

Profiteroles

Bigné ripieno di crema al limone e cioccolato bianco.

Profiteroles filled with lemon custard and white chocolate.

Crostata *

Tartelletta con crema chantilly e fragole.

Strawberry tart with custard.

Torta al cioccolato

Torta tenerina al cioccolato con panna montata e coulis di fragole.

Chocolate cake with whipped cream, strawberry coulis.

LEGENDA

 Vegetariano/Vegetarian

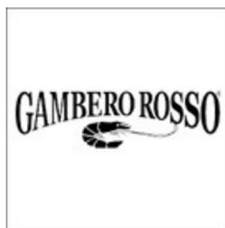
 Vegano/Vegan

 Senza lattosio/Lactos free

* Opzione senza glutine/gluten free option

 Senza glutine/Gluten free

* Opzione senza lattosio/lactos free option



GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2026

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