Menu

AUTUNNO 2026

IL VICOLO 1990

vivi un'esperienza di gusto

Menu

ANTIPASTI

Uovo pochet € 13
Uovo pochet servito con purè di patate, funghi porcini saltati e salsa verde.

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

Vellutata € 13
Vellutata di zucca con crostini di pane al timo e formaggio di anacardi.

Gamberi € 13
Gamberi fritti in pasta kataifi serviti con maionese al limone.

STARTERS

Poached egg € 13
Poached egg with mashed potatoes, porcini mushrooms, green dressing.

Selection € 16
Local cold cuts and cheeses served homemade jam.

Soup € 13
Pumpkin veloutéé with bread croutons and vegan cheese on top.

Prawns € 13
Fried praws in kataifi dough served with homemade lemon mayonnaise.

PRIMI PIATTI

Fettuccine € 16
Fettuccine fatte in casa con funghi porcini e prezzemolo.

Faffocchi € 12
Tradizionale pasta e Fagioli Cannellini DOP di Atina, con fondo di cottura di sedano, carote e cipolla.

Gnocchi € 16
Gnocchi di patate con ragù di salsiccia, crema di broccoletti e fonduta di parmigiano.

Spaghettone € 13
Spaghettone di Gragnano con burro, acciughe e polvere di pomodoro.

OUR PASTAS

Fettuccine € 16
Homemade fettuccine with porcini mushrooms.

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

Gnocchi € 16
Potatoes gnocchi with sausage ragout, broccoli dressing, parmesan fondue.

Spaghettone € 13
Speghettone with butter, anchovies and tomatoe's powder.

Menu

SECONDI PIATTI

Baccalà € 18
Baccalà in terrina servito con patate e porri.

Filetto € 28
Filetto di manzo al pepe verde.

Costine € 17
Costine di maiale in salsa BBQ servite con verdure saltate di stagione.

Involtino € 13
Involtini di pasta phillo con patate e funghi porcini servito su crema di ceci e anacardi.

Polpette € 15
Polpette di manzo con crema di broccoletti e fonduta di parmigiano.

MAIN COURSE

Codfish € 18
Codfish with potatoes and leeks

Beef Tenderloin € 28
Beef Tenderloin with green peppercorn sauce.

Pork ribs € 17
Slow cooked pork ribs with bbq sauce, served with seasonal vegetables.

Vegan Roll € 13
Phillo dough roll with mushroom and potatoes served on chickpeas and cashew dressing.

Meatballs € 15
Meatballs with broccoli dressing, parmesan fodue.

DESSERT

Torta di carote
Torta di carote e frutta secca servita con caramello salato.

Carrot cake served witn caramel sauce

€ 6

Tartelletta
Tartelletta con crema chantilly al cioccolato e caramello salato.

Chocholate and caramel pie

€ 6

Bignè
Bignè ripieno di crema pasticcera servito con cioccolato bianco e frutti di bosco.

profiteroles with custard, white chocolate and berries

€ 6

LEGENDA

Vegetariano/Vegetarian

Vegano/Vegan

Opzione Vegano/Option 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