

LA BANDIERA

I SAPORI DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE

LA DEGUSTAZIONE

ASSAGGI DELLA BANDIERA

QUADRUCCI CON I CECI DI NAVELLI E I FUNGHI DI PIOPPO

PAPPARDELLE ALLO STRACOTTO DI PAPERA MUTA E SCALOGNO

STINCO DI VITELLO GLASSATO AL MONTEPULCIANO CON PURÈ DI SEDANO

FORMAGGI AL CARRELLO CON LE CONFETTURE

IL DOLCE

IL CAFFÈ

EURO 45,00 PER PERSONA

TUTTO BACCALÀ

(SERVITO SOLO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ)

BACCALÀ ARROSTO E "FEFFELLONI"

"FRACCHIATA" CON CICORIELLE E BACCALÀ

TORTELLI DI BACCALÀ MANTECATO CON TACCOLE E CREMA DI CICERCHIA

TRANCIO DI BACCALÀ CON CREMA DI PORRI E CROCCANTE DI CACIOCAVALLO

IL DOLCE

IL CAFFÈ

EURO 45,00 PER PERSONA

LA TRADIZIONE

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI LOCALI CON "PIZZELLA" FRITTA

BRODO DI GALLINA "CACIO, OVO E CICORIELLE" CON BOLLITO

MACCHERONI "CARRATI" AL RAGÙ DI AGNELLO CON LE "PALLOTTINE"

COSTATINE DI MAIALE "CIF E CIAF"

IL DOLCE

IL CAFFÈ

EURO 38,00 PER PERSONA

ENTRATE

ASSAGGI DELLA BANDIERA

(SERIE DI ASSAGGI PER CONOSCERE LA CUCINA E I PRODOTTI DEL TERRITORIO)

EURO 16,00

UOVO IN CAMICIA CROCCANTE SU VELLUTATA DI FORMAGGIO
E PATATE AL TARTUFO NERO

EURO 16,00

“PIZZ’ E FOJE” A MODO NOSTRO

EURO 13,00

“FRACCHIATA” CON CICORIELLE E BACCALÀ

EURO 11,00

TARTARA DI BACCALÀ ALL’ARANCIA E FINOCCHIETTO

EURO 13,00

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI LOCALI CON PIZZELLA FRITTA

EURO 13,00

ZEPPOLA DI GALLINA CON SOTT’OLI E SALSA AGRODOLCE

EURO 15,00

* LENTICCHIE DI S. STEFANO DI SESSANIO CON PETTO DI PICCIONE

EURO 15,00

PRIMI PIATTI

TORTELLI DI BACCALÀ MANTECATO CON TACCOLE E CREMA DI CICERCHIA
EURO 12,00

BRODO DI GALLINA "CACIO, OVO E CICORIELLE" CON BOLLITO
EURO 9,00

QUADRUCCI CON I CECI DI NAVELLI E I FUNGHI DI PIOPPO
EURO 9,00

RAVIOLINI DI PECORINO CON CARCIOFI E PISTILLI DI ZAFFERANO
EURO 12,00

RISOTTO VIALONE NANO MANTECATO CON PROVOLA,
"TRITTICO" E TARTUFO NERO (MIN. 2 PERSONE)
EURO 14,00

MEZZE MANICHE "ALL'AMATRICIANA"
EURO 12,00

FUSILLONI DI SEMOLA CON "CORATELLA" E PECORINO DI FARINDOLA
EURO 9,00

PAPPARDELLE ALLO STRACOTTO DI "PAPERÀ MUTA" E SCALOGNO
EURO 12,00

MACCHERONI "CARRATI" AL RAGÙ DI AGNELLO CON LE "PALLOTTINE"
EURO 9,00

PIETANZE

“L'ARROSTICINO”

EURO 16,00

STINCO DI VITELLO GLASSATO AL MONTEPULCIANO CON PURÈ DI SEDANO

EURO 18,00

TRANCIO DI COSTATA DI VITELLONE AL SUGO DI ARROSTO E PATATE “CIPS”

EURO 16,00

COSCIOTTO DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE
E PATATE AL COPPO (MIN. 3 PERSONE)

EURO 16,00

ANIMELLE DI AGNELLO E CARCIOFI AL MOSTO COTTO

EURO 16,00

GALLO NOSTRANO AL VINO BIANCO (MIN. 2 PERSONE)

EURO 15,00

* PICCIONE GRIGLIATO CON VERDURE “STRASCINATE”

EURO 18,00

FARAONA FARCITA CON I SUOI FEGATINI E PURÈ DI FAGIOLI

EURO 16,00

TRANCIO DI BACCALÀ CON CREMA DI PORRI E CROCCANTE DI CACIOCAVALLO

EURO 16,00

VERDURINE AL FORNO CON CACIOTTA DEL PARCO

EURO 12,00

FRITTO DI VERDURE E FORMAGGIO CON GELATO DI POMODORO

EURO 15,00

FORMAGGI AL CARRELLO CON LE CONFETTURE

EURO 12,00

* I PIATTI CONTRASSEGNA TI DALL'ASTERISCO NON SONO SEMPRE DISPONIBILI

I DOLCI

TORTINO DI PIZZA DOLCE

EURO 6,00

MOSCATELLO PASSITO ZACCAGNINI EURO 4,00

MILLEFOGLIE CON CREMA ALL'AURUM

EURO 6,00

I CAPITELLI DI ANSELMI EURO 4,00

MILLEFOGLIE AL CIOCCOLATO CON SPUMA DI PERE

EURO 6,00

PORTO QUINTA DO PASSADOURO EURO 5,00

SEMIFREDDO AL CROCCANTE

EURO 6,00

PASSITO ROSSO ZACCAGNINI EURO 4,00

BRUSCHETTA CON GELATINA DI POMODORO, BRODO DI FRUTTA
E CREMA LEGGERA ALLA VANIGLIA

EURO 6,00

APIANAE DI MAJO NORANTE EURO 3,00

GRAN PIATTO DI DOLCI ASSORTITI

EURO 7,00

PASSITO ROSSO SANTITÀ MARCHESI DÈ CORDANO EURO 4,00

BIGNÈ RIPIENO CON YOGURT E RICOTTA DI PECORA SU "SCRUCCHIATA"

EURO 6,00

RIESLING AUSLESE ST.URBANS-HOF EURO 3,00

I DOLCI CALDI

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO VALRHONA E GELATO AL LAMPONE

EURO 7,00 (PREPARAZIONE MINIMO 10 MINUTI)

BAROLO CHINATO MARCARINI EURO 4,00

ZABAIONE AL MOSTO COTTO

EURO 6,00 (PREPARAZIONE MINIMO 10 MINUTI)

MARSALA VECCHIO SUPERIORE BAGLIO BAIATA ALAGNA EURO 3,00