



Attraverso la ricerca e la selezione di materie prime quasi esclusivamente locali e preferibilmente biologiche, cerchiamo di realizzare una cucina a Km0, espressione del territorio e tradizionale, rispettosa dell'ambiente e delle persone che ci lavorano

Menù

Antipasti

Antipasto misto.....	€ 6
Focaccia con affettati.....	€ 6
Pecorino stagionato in foglie di noce.....	€ 5
Bruschette all'olio della Selva di Meana.....	€ 3

Primi piatti

Zuppa di fagioli e cavolo nero.....	€ 7
Risotto con la zucca.....	€ 5
Pappardelle alla boscaiola.....	€ 7
Gnocchi al ragù.....	€ 7

Secondi piatti

Galletto con i funghi.....	€ 8
Ossobuco al vino bianco.....	€ 7
Cinghiale in agrodolce.....	€ 8
Stringhette di Vitello alla brace	€ 7
Salsicce alla brace	€ 5
Soprallardo di Maiale alla brace	€ 7
Pecorino al forno con tartufo scorzone.....	€ 6

Contorni

Patate strascinate.....	€ 3
Verdura cotta.....	€ 3
Insalata mista.....	€ 3
Ceci e rosmarino.....	€ 3

Dolci

Mousse di ricotta con pere.....	€ 3
Tozzetti.....	€ 2
(consigliamo vino Aleatico di Gradoli doc in abbinamento).....	€ 2
Focaccia con crema al cacao.....	€ 3

A volte c'è qualcosa in più, a volte qualcosa in meno...

...ogni tanto qualcosa di diverso.....