



MENÙ

antipasti

* Antipasto della casa <i>salumi, formaggio, pizzetta, olive e cremini, verdure agrodolci</i>	euro 15
* Salumi, formaggio e pizzetta fritta	euro 9
* Verdure agrodolci	euro 4
* Olive all'ascolana fatte in casa <i>8 pezzi</i>	euro 4
* Cremini fatti in casa <i>8 pezzi</i>	euro 4
* Zucchini fritti	euro 4
* Vitello tonnato	euro 6
* Uovo di quaglia cotto a bassa temperatura con asparagi, fonduta di parmigiano e pane alla maggiorana	euro 6

primi

* Lasagna di crepes ai carciofi con salsa allo zafferano	euro 9
* Maccheroncino al ragù tradizionale	euro 8
* Pappardella alla papera	euro 8
* Strozzapreti con salsa di pomodori assortiti ed emulsione di stracciatella al profumo di basilico	euro 7

secondi

* Coniglio in padella alla contadina	euro 14
* Agnello nostrano alla griglia	euro 16
* Tagliata di scottona al rosmarino <i>350gr</i>	euro 18
* Medaglione di vitello cotto a bassa temperatura con limone candito e polvere di prezzemolo	euro 17

contorni

* Patate arrosto	euro 4
* Verdure di stagione	euro 4
* Insalata mista	euro 4
* Patate fritte	euro 4

dolci

* Crema di chantilly alle fragole	euro 5
* Semisfera ai due cioccolati con caramello salato	euro 5

