

# Menu

Primavera | Estate






## Antipasti

|   |   |        |
|---|---|--------|
| MIX PICCOLO LAGO<br><i>composto da affettati, formaggio, frittelline di pane pizza e...</i> |   | euro 6 |
| ANTIPASTO VEGETARIANO   |   | euro 6 |

## Primi

|   |  |        |
|---|--|--------|
| SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA                           |    | euro 8 |
| MEZZE MANICHE ALLA GRICIA                           |    | euro 8 |
| TROFIE AL PESTO DI RUCOLA CON MANDORLE E POMODORINI |       | euro 9 |
| CHITARRA CON TROTA, POMODORINI E ZUCCHINE           |    | euro 9 |
| PIATTO DEL GIORNO                                   |   | euro 9 |














## Secondi

|  |   |         |
|--|---|---------|
| LOMBATA O COSTATA DI MANZO (1' etto)             |   | euro 5  |
| TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA |   | euro 12 |
| ARROSTO MISTO                                    |   | euro 10 |
| TROTA GRATINATA AL FORNO                         |   | euro 9  |
| PIATTO DEL GIORNO                                |    | euro 8  |

## Contorni

|  |  |        |
|--|--|--------|
| VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE O ALL'AGRO |  | euro 3 |
| VERDURE GRIGLIATE                        |  | euro 3 |
| INSALATA VERDE                           |  | euro 3 |
| INSALATA MISTA                           |  | euro 3 |
| PATATE FRITTE                            |  | euro 3 |

## Dolci

|  |   |        |
|--|---|--------|
| TORTA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE         |    | euro 5 |
| SEMIFREDDO AL CROCCANTE                |    | euro 5 |
| TORTA DI GRANO SARACENO CON MARMELLATA |    | euro 5 |
| TIRAMISÙ                               |    | euro 4 |
| PANNA COTTA                            |    | euro 4 |
| SORBETTI DI FRUTTA                     |   | euro 3 |
| FRUTTA DI STAGIONE                     |   | euro 3 |

## Lista dei Vini

### Rossi

|   |         |
|---|---------|
| MATER MATUTA<br>Casale del Giglio         | euro 38 |
| PETIT VERDOT<br>Casale del Giglio         | euro 16 |
| MATIDIA<br>Casale del Giglio              | euro 16 |
| SHIRAZ<br>Casale del Giglio               | euro 14 |
| MERLOT<br>Casale del Giglio               | euro 12 |
| ROSSO PICENO<br>Tenuta Cocci Grifoni      | euro 8  |
| MONTEPULCIANO<br>D'ABRUZZO<br>Masciarelli | euro 14 |
| ALBIOLÀ (Rosè)<br>Casale del Giglio       | euro 13 |

### Bianchi

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| ANTINOO<br>Casale del Giglio         | euro 17 |
| PETIT MANSENG<br>Casale del Giglio   | euro 15 |
| SATRICO<br>Casale del Giglio         | euro 15 |
| ANTHIUM-BELLONE<br>Casale del Giglio | euro 16 |
| PECORINO<br>Centanni                 | euro 14 |
| PECORINO<br>Tenuta Cocci Grifoni     | euro 8  |

### POSSIAMO PREPARARE PIATTI SENZA GLUTINE

*Affidati alla nostra cucina,  
ai suoi piatti del giorno  
e alla sua fantasia.*

*Mangia con calma: siamo soci Slow Food  
perché crediamo nel cibo buono,  
pulito e giusto, sano e genuino.*

*Accomodati e goditi il panorama,  
non chiedere di mangiare "al volo".*

|                 |        |                          |        |
|-----------------|--------|--------------------------|--------|
| CAFFÈ           | euro 1 | ACQUA                    | euro 2 |
| AMARO           | euro 2 | BIRRA ALLA SPINA PICCOLA | euro 3 |
| GRAPPA          | euro 3 | BIRRA ALLA SPINA GRANDE  | euro 5 |
| GRAPPA BARRIQUE | euro 4 | COCA COLA 1 LT           | euro 4 |