

# Menu

## ANTIPASTI

- Tagliere di salumi regionali - 12
- Tagliere di formaggi regionali - 12
- Coratella - 10
- Parmigiana di melanzane - 9
- Polpette di bollito (3 a porz.) - 10
- Frittura alla romana vegetale - 8
- Carciofo alla romana - 6
- Sformatino del giorno - 6

## PRIMI CON PASTA FATTA IN CASA

- Fettuccine con ragù bianco di manzo maremmano - 12
- Bigoli con broccoli, ciauscolo e pecorino - 13**
- Pappardelle al ragù di cinghiale - 13
- Gnocchi del giorno - 13
- Pasta e fagioli - 12

\*

## ALTRI PRIMI

- Rigatoni alla matriciana - 11
- Rigatoni alla carbonara - 11



# Menu

## I SECONDI DALLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

Bistecca di manzo nazionale (400/700 gr.) con patate - 5 euro l'etto

Galletto - 18

Bistecca di pollo - 14

Grigliata mista - 22

Abbacchio alla scottadito - 20

Tagliata di manzo con rucola, e grana - 20

## ALTRI SECONDI

Spezzatino di cervo con polenta - 16

\*

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con purea di patate e cipolla in

agrodolce - 18

\*\*

## CONTORNI

Patate al forno - 5

Patate fritte - 5

\*

Cicoria ripassata - 5

Verdure grigliate - 5

Radicchio alla griglia- 5

Per intolleranze e allergie chiedere il menu con allergeni o il libro delle ricette.

\*Alimento congelato se non reperibile fresco

\*\* Alimento acquistato o prodotto fresco, ed eventualmente abbattuto in cucina per bonifica di sicurezza o per ottimale conservazione