

Menù

Il meglio della tradizione



La residenza ideale per la tua occasione speciale.

Antipasti di Terra

CROSTINI 50 CM, € 12,00

CROSTINI MISTI A SCELTA DELLO CHEF

CROSTINI 1 MT, € 20,00

CROSTINI MISTI A SCELTA DELLO CHEF

TAGLIERE DELLA TERRA, € 18,00

AFFETTATI, FORMAGGI, CROSTINI, VERDURE E FRITTINI

CARPACCIO GRANA&RUCOLA, € 12,00

CON CARNE DI MANZO, SEMPLICE COSI' COME SI PRESENTA

SALUMI & FORMAGGI, € 12,00

PROSCIUTTO CRUDO, SALAME NOSTRANO, LONZINO, PANCETTA E FORMAGGI MISTI



Antipasti di Mare

DEGUSTAZIONE DI MARE, € 18,00
SARDONCINI MARINATI, POLPO CON PATATE, INSALATINA DI MARE, SALMONE MARINATO,
PATÉ DI BACCALÀ E CARPACCIO ALLA CATALANA

GAMBERI IN SALSA PECCATO DIVINO, € 15,00

TARTARE DI TONNO, € 16,00

TARTARE DI SALMONE, € 16,00

POLPO CON PATATE, € 14,00
ACCOMPAGNATO DA OLIVE TAGGIASCHE

INSALATINA DI MARE, € 13,00

SALMONE MARINATO, € 12,00
ACCOMPAGNATO DA MELOGRANO E ARANCIO

LUMACHINI, € 10,00
ACCOMPAGNATO DA SUGO ROSSO, SE SI DESIDERA ANCHE PICCANTI

PIADA SARDONCINA, € 10,00
PIADA SFOGLIATA FARCITA CON MISTICANZA, ALICI MARINATE, PENDOLINI, CIPOLLA CARAMELLATA
E ACETO BALSAMICO



Primi di Carne

CAPPELLACCI DEL BOSCO, € 14,00

CAPPELLACCI CHIUSI A MANO SALTATI CON FUNGHI PORCINI, SALSICCIA,
AROMA DI TARTUFO E FORMAGGIO DI FOSSA

TORTELLI CLAUDIA, € 12,00

TORTELLI CHIUSI A MANO RIPIENI DI FORMAGGI SALTATI CON PANCETTA CROCCANTE E AROMI

RAVIOLI ROSATI, € 12,00

RAVIOLI CHIUSI A MANO CON POMODORO FRESCO E BURRATA

CAPPELLETTI IN BRODO, € 11,00

CLASSICI COSÌ COME DA TRADIZIONE

STROZZAPRETI PECCATO DIVINO, € 10,00

CON PESTO DI RUCOLA, SPECK, NOCI E PANNA

PASSATELLI IN BRODO, € 10,00

IMMANCABILI

TAGLIATELLE AL RAGÙ, € 9,00



Primi di Pesce

PASSATELLI AL GRILLO, € 15,00
PASTA FATTA IN CASA

TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO, € 14,00
PASTA FATTA IN CASA

TORTELLI, € 13,00
PASTA FATTA IN CASA, RIPIENI DI PESCE CON POMODORO CONFIT E ZEST AL LIMONE

TAGLIOLINI, € 12,00
PASTA FATTA IN CASA, ALLA CARBONARA DI PESCE

GNOCCHI, € 12,00
PASTA FATTA IN CASA, GAMBERI E ZUCCHINE



Secondi di Carne

TERRAZZA DI CARNE, € 20,00

MINIMO 2 PERSONE - SALSICCIA, COSTARELLE, SPIEDINI, CASTRATO, TAGLIATA E VERDURE MISTE

TAGLIATA TRIS DI SALSE, € 20,00

SALSE A SCELTA DELLO CHEF

TAGLIATA DI MANZO

FUNGHI PORCINI, € 18,00

RUCOLA & GRANA, € 18,00

SALE GROSSO E ROSMARINO, € 17,00

BISTECCA DI MANZO, € 16,00

ALLA GRIGLIA

TACCHINO IN CROSTA, € 13,00

TACCHINO SERVITO CON CROSTA DI MANDORLE

GRIGLIATA DI CARNE, € 15,00

SALSICCIA, COSTARELLE, CASTRATO E SPIEDINO

CASTRATO, € 15,00



Secondi di Pesce

TERRAZZA DI MARE, € 22,00
MINIMO 2 PERSONE - FRITTO MISTO, PESCE ALLA GRIGLIA E CONTORNI

SALMONE IN CROSTA, € 15,00
SERVITO CON CROSTA DI PISTACCHIO E DADOLATA CROCCANTE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE, € 20,00

FRITTO MISTO, € 16,00
ACCOMPAGNATO DA VERDURE

CALAMARI SCOTTATI, € 16,00
ACCOMPAGNATI DA CREMA DI PATATE E ZAFFERANO

SPIEDINI DI PESCE, € 12,00
N. 4 PEZZI DI GAMERI E CALAMARI



Contorni

VERDURE ALLA PIASTRA, € 4,00

VERDURE COTTE, € 4,00

INSALATA MISTA, € 4,00

PATATINE FRITTE, € 4,00

PATATE ARROSTO, € 4,00

PIADA VUOTA, € 1,80

PANE & COPERTO, € 1,50



Pizze

FORNARINA, € 4,00

MARGHERITA, € 6,00

MARINARA, € 5,00

CAPRICCIOSA, € 8,00

PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE, CARCIOFINI E FUNGHI

VERACE, € 12,00

POCO POMODORO, PENDOLINI, BUFALA, RUCOLA E GRANA

PROSCIUTTO CRUDO, € 8,00

TONNO E CIPOLLA, € 8,00

FUNGHI E SALSICCIA, € 8,00

SALAME PICCANTE, € 8,00



Dolci di Rosanna

MASCARPONE, € 5,00

ZUPPA INGLESE, € 5,00

CREMA CATALANA, € 5,00

BUDINET CON AMARETTI, € 5,00

PANNA COTTA, € 5,00

CARAMELLO
CIOCCOLATO
FRUTTI DI BOSCO

TARTUFO NERO, € 5,00

LE TRE MARIE

TARTUFO BIANCO, € 5,00

LE TRE MARIE

SORBETTO AL CAFFÈ, € 3,00

SORBETTO AL LIMONE, € 3,00



Bibite & Altro

BOTTIGLIA ACQUA, € 2,00

BIBITA IN LATTINA, € 2,80

BIRRA PICCOLA, € 3,50

BIRRA MEDIA, € 4,50

BIRRA 1 LT, € 10,00

BIRRA 1/2 LT, € 5,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 CL, € 3,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 66 CL, € 4,00

CAFFÈ, € 1,30

CAFFÈ CORRETTO, € 2,00

AMARO, € 3,00

GRAPPA, € 4,00



Barbara , Patrizia e Rosanna sono liete di essere al Vostro servizio.

