



Menu

Autunno | Inverno

Antipasti

MIX PICCOLO LAGO

composto da affettati, formaggio, frittelline di pane pizza e...



euro 6

Primi

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA



euro 8

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA



euro 8

TROFIE CON RADICCHIO E PECORINO STRACCHINATO



euro 9

RAVIOLI CON RIPIENO DI....



euro 9

PIATTO DEL GIORNO



euro 9

Secondi

BISTECCA DI SCOTTONA (l'etto)



euro 5

TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE AROMATICHE



euro 12

ARROSTO MISTO



euro 10

PIATTO DEL GIORNO



euro 9

TROTA GRATINATA AL FORNO



euro 9

Contorni

VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE O ALL'AGRO

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

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO (10 minuti di attesa)



euro 5

FRUTTA DI STAGIONE

euro 3

CAFFÈ

euro 1

ACQUA

euro 2

AMARO

euro 2

COCA COLA 1LT

euro 4

GRAPPA

euro 3

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA

euro 3

GRAPPA BARRIQUE

euro 4

BIRRA ALLA SPINA GRANDE

euro 5

Lista dei Vini Rossi

MATER MATUTA

euro 38

Casale del Giglio

PETIT VERDOT

euro 16

Casale del Giglio

MATIDIA

euro 16

Casale del Giglio

SHIRAZ

euro 14

Casale del Giglio

MERLOT

euro 12

Casale del Giglio

ROSSO PICENO

euro 8

Tenuta Coccia Grifoni

MONTEPULCIANO

euro 14

D'ABRUZZO

Masciarelli

ALBIOLÀ (Rosè)

euro 13

Casale del Giglio

Bianchi

ANTINOO

euro 17

Casale del Giglio

PETIT MANSENG

euro 15

Casale del Giglio

SATRICO

euro 15

Casale del Giglio

ANTHIUM-BELLONE

euro 16

Casale del Giglio

PECORINO

euro 14

Centanni

PECORINO

euro 8

Tenuta Coccia Grifoni

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".*