

ANTIPASTI

SUPPLÌ ALLA CARBONARA (G,L,U) - 6

SGOMBRO SCOTTATO (P) - 12
Con misticanza di campo , miele e semi.

RAPA ARROSTO (L,VG) - 10
Con crema di caprino e aceto di Lampone

TARTARE DI MANZO (M) - 12
Con senape e capperi.

STUFATO DI POLPO (F,G) - 10
Con pomodoro e patate.

CARDONCELLO SALTATO (SD,VG) - 12
Con fondo vegetale e trito di santoreggia

CONTORNI

CIME DI RAPA RIPASSATE (N,VG) - 8
Con aglio , olio e peperoncino

PATATE
AL BURRONOCCIOLA (L,VG) - 8

CAVOLO ARROSTO (VG)- 8
Con salsa di Salmoriglio

PRIMI PIATTI

RIGATONI ALL' AMATRICIANA (G,L)- 14

SPAGHETTINI
AL POMODORO (G,U) - 14
Spaghettoni alla Chitarrina al pomodoro di pera d'Abruzzo, olio al basilico.
Sarah's fave

CAPPELLACCI ALLA ZUCCA (G,L,U) - 16
Con burro e salvia.

PAPPARDELLE AL RAGU'

DI CORTILE (U,SD,G) - 18
Pappardelle fatte in casa con brasato di agnello, maiale e coniglio

PASTA MISTA AI CECI (G) - 14
Con pancetta e peperone crusco.

SECONDI

POLLO RIPIENO (F,U) - 20
Con Macinata di maiale e tacchino, frutta secca e fichi.

RANA PESCATRICE
ALLA CACCIATORA (F,SF) - 22

CAVOLFIORE ARROSTO (L)- 16
Con burro acido, prezzemolo e crema di lenticchie alla cannella
Sarah's fave

ALLA GRIGLIA

LOMBATA DI MANZO (M)
(11 euro p/hg - 800gr min)

TAGLIATA DI MANZO (L) - 26
300gr Tagliata di reale, rucola e Parmigiano Reggiano.

SPIEDO DI AGNELLO (SD) - 23
Con fondo al Topinambur

LOMBO DI MAIALE ARROSTO (SD) - 18
Con agrumi e purè di sedano rapa.

DOLCI

CROSTATINA
CON FROLLA AL CACAO (G,U,L,N) - 9
Con crema alle castagne e mandarino.

CHEESECAKE BASCA E CACHI (L,U) - 9

MARITOCZO (G,L,U) - 8
Crema diplomatica.

Allergeni alimentari

Arachidi [A], Crostacei [C], Frutta a Guscio [F], Glutine [G], Lattosio [L], Lupini [LU], Molluschi [M] Pesce [P], Sedano [SD], Solfiti [SF], Semi di Sesamo [SM], Senape [SN], Soia [SO], Uova [U], Vegano [VG]