

## 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]