

MENU' ALLA CARTA

Antipasti

Salumi del territorio con le nostre conserve e caprino di Montevercchia	12€
Fagottino croccante con carciofi e Storico Ribelle 	13€
Uovo morbido, crema di patate, cime di rapa e pancetta affumicata	12€
Antipasto della festa (min. 6 persone): assaggio di tutti gli antipasti per l'intero tavolo	16€
a persona	

Primi piatti

Ravioli al cotechino, lenticchie e mostarda di zucca	13€
Risotto con le quaglie	16€
Crespelle con farina di castagne, casera e coste	13€

Secondi piatti

Arrosto di vitello in "porchetta" con millefoglie di patate, zucca e porri	24€
Cassoeula della tradizione con polenta	22€
Involtoni di verza con patate viola ed erbe	15€

Formaggi

Formaggi del Parco con la nostra composta	10€
Degustazione di formaggi del territorio con composta e miele	16€

Dolci

"Laciadei" frittelle di mele	6€
Crostata al cacao con ricotta e marmellata di arance	6€
Torta paesana con gelato al fior di latte	6€
Calido '23 e i nostri biscotti di frolla	8€

PER I PIU' PICCOLI

Maltagliati fatti in casa al ragù o pomodoro	7€
Cotoletta di pollo con patate al forno	10€
Gelato	3€

<i>Acqua Naturale e Frizzante</i>	1,50€
<i>Caffé</i>	2 €
<i>Coperto</i>	3 €



MENÙ DELLA TRADIZIONE

*I piatti che caratterizzano maggiormente, per ricette o prodotti,
il nostro territorio*

Salumi del territorio con le nostre conserve
con caprino di Montevvecchia

Ravioli al cotechino, lenticchie e mostarda di zucca

Arrosti di vitello in “porchetta”
con millefoglie di patate, zucca e porri

“Laciadei” frittelle di mele

Acqua e caffè

45€ a persona

con 3 calici di vino in abbinamento

55€ a persona



MENÙ VEGETARIANO

*Materie prime locali e ricette liberamente tratte dalla
tradizione*

Uovo morbido, crema di patate, cime di rapa
e crumble salato

Crespelle con farina di castagne, casera e coste

Involtini di verza con patate viola ed erbe

Torta paesana con gelato al fior di latte

Acqua e caffè

45€ a persona

con 3 calici di vino in abbinamento

55€ a persona