

- ANTIPASTI -

LA BRUSCHETTATA	€	6,00
portata mista di quattro tipi di bruschette con selezione di prodotti di stagione		
IL FRITTO MISTO *	€	7,50
montanara, crochè di patate, frittatina di pasta, besciamella frita, zeppoline		
IL TAGLIERE "SANNITA"	€	12,00
portata con selezione di salumi tipici e assaggio di formaggio vaccino o pecorino di media stagionatura		
IL FIORE DI MANZETTA	€	10,00
girello di manzo cotto a bassa temperatura su letto di rucola stracciata di mozzarella, pomodori secchi e acciughe		
TRIS DI MARE *	€	12,00
tagliatella di seppia, gamberi sgusciati al limone, carpaccio di tonno affumicato		
MILLEFOGLIE DI POLENTA	€	12,00
polenta bramata, funghi porcini, salsiccia fresca scamorza affumicata e fonduta di caciocavallo		
CANNELLINI & BACCALA'*	€	9,00
crema di fagioli cannellini e pepite dorate di baccalà		

- ZUPPE -

PANE COTTO & BROCCOLI	€	9,00
pane raffermo ripassato con broccoli di rapa olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino		
ZUPPETTA DI ZUCCA	€	10,00
crema di zucca, funghi porcini, castagne crostini di pane e provola affumicata		
TEGAMINO DI POLPO ALLA LUCIANA * ...	€	12,00
polpo affogato con pomodoro, olive nere, capperi e crostini di pane scottato		

**** alcuni ingredienti potrebbero essere congelati***

- PRIMI -

IL RISOTTO AL NERO DI SEPPIA* € 12,00

riso tostato e mantecato con seppia, nero di seppia
filetti di pomodori secchi e granella di arachidi

IL TAGLIOLINO *CARCIOFI&TARTUFO*..... € 14,00

tagliolini di pasta fresca con fonduta di pecorino
spicchi di carciofi saltati, burro e tartufo scorzone

IL PERCIATO *ALLA BENEVENTANA* € 12,00

maccheroncelli di pasta fresca con ragù di pomodoro
al peperoncino e salsiccia stagionata a tocchetti,
pecorino romano grattugiato e basilico in uscita

LE ORECCHIETTE AI BROCCOLI..... € 12,00

orecchiette di pasta fresca con crema di broccoli
salsiccia fresca, pomodorini infornati
e tarallo laurentino piccante sbriciolato

LO ZITONE *ALLA GENOVESE*..... € 12,00

zitoni di grano duro trafileti al bronzo spezzati a mano
con il classico ragù della tradizione napoletana
"alla genovese" e grana padano grattugiato in uscita

LA TAGLIATELLA *AI PORCINI € 12,00**

tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini saltati
e olio extravergine di oliva

IL RAVIOLO RIPIENO* € 14,00

ravioli fatti in casa con ripieno di magro di scottona
asparagi, pomodori confit e gocce di fonduta di pecorino

- SECONDI -

IL CUOPPO DI MARE* € 18,00

frittura di calamari, gamberi, alici, bocconcini di baccalà
servito nel classico "cuoppo"

IL DIAFRAMMA *DI SCOTTONA*..... € 14,00

diaframma di scottona cotto a bassa temperatura
su letto di patate e carciofi croccanti

IL 3 *DI BACCALA' € 15,00**

tris di baccalà nei suoi classici abbinamenti:
in umido con olive nere e bietola al naturale,

fritto in pastella e alla livornese

** alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

- LA BRACERIA-
da “*allevamenti locali*”

BISTECCA DI VITELLO € 13,00
beef di stalle locali di circa 300/350 grammi

AGNELLO ALLA BRACE € 15,00
agnello giovane da allevamenti locali
4/5 pezzi tra costolette, spalla o coscia

GRIGLIATA MISTA € 14,00
selezione di quattro assaggi di carne di stalle locali:
vitello, agnello, arista di maiale e salsiccia

TAGLIATA DI POLLO € 14,00
petto di pollo ai ferri con scarola riccia e pomodoro ramato
su letto di patate, polenta e scamorza affumicata al forno

“PLUMA” DI MAIALE alla griglia € 15,00
con radicchio trevigiano grigliato e salsa agliata
*Taglio pregiato del maiale -morbido e succoso
che si ricava tra il lombo e il collo del maiale.*

TAGLIATA DI MANZO..... € 22,00
entrecote di scottona rifilata (300/350 gr. circa)
con rucola, scaglie di grana e olio extravergine
specificare il grado di cottura desiderato

BEEF-HAMBURGER..... € 12,00
hamburger di vitello I° taglio di stalle locali (gr.250)
guarnito con patate chips e pomodoro ramato a fette

STRIPLOIN DI SCOTTONA..... *all'etto* € 4,50
tagliata di controfiletto di scottona e
patate chips servita su tagliere con 3 salsette:
-agliata -di aceto balsamico -pesto di basilico
peso minimo consigliato 700 gr.
specificare il grado di cottura desiderato
-portata consigliata per minimo 2 persone-

- I CONTORNI - "di stagione"

CONTORNO DI STAGIONE..... € 4,00

contorno di un tipo di "verdura di stagione"
grigliata, saltata o marinata

verificare le varietà disponibili con il personale di sala

L'ORTOLANO..... € 8,00

portata mista di "verdure di stagione" grigliate, saltate
e marinate (5/6 varietà)

verificare le varietà disponibili con il personale di sala

FUNGHI PORCINI..... € 9,00

funghi porcini trifolati con olio e.v.o. e prezzemolo

costo per porzione di circa 200 gr.

INSALATA VERDE/MISTA..... € 4,00

PATATINE FRITTE € 4,00

patate fresche tagliate a mano

- DOLCI E FRUTTA -

FRUTTA DI STAGIONE € 4,00

verificare la disponibilità col personale di sala

DOLCI € 5,00

Il nostro personale specificherà la disponibilità tra
quelli prodotti in casa o da altre pasticcerie artigianali

- BOLLICINE -

VIGNE SANNITE - Castelvenere..... € 13,00

Venere Blù: 11% vol. - Falanghina 100% Extra Dry

ERBAGIL TENUTA - Guardia Sanframondi... € 18,00

Un brindisi alla Bellezza: 12% vol. Falanghina Brut

BORTOLOTTI - Valdobbiadene..... € 20,00

Valdobbiadene Superiore DOCG - 11,5% vol. Brut

