

DESSERTS

Dolci di produzione propria

Babà napoletano, crema pasticciera e gel di caffè (F) (L) (FG) € 6,00

Pastierina di grano cotto ed estratto di liquirizia (F) (L) € 6,00

Mousse di torta caprese ed amaretti (F) (L) (FG) € 6,00

Cheesecake al pistacchio e biscotto alla mela annurca (F) (L) (FG) € 6,00

ALLERGENI

Gentile Ospite, di seguito la lista di codici relativi agli allergeni che potrebbero essere contenuti nei nostri piatti o utilizzati durante la preparazione degli stessi. Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

- | | |
|---|--|
| (F) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.) | Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) (FG) |
| (C) Crostacei e prodotti a base di crostacei | Sedano e prodotti a base di sedano (SE) |
| (U) Uova e prodotti a base di uova | Senape e prodotti a base di senape (S) |
| (P) Pesce e prodotti a base di pesce | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (SM) |
| (A) Arachidi e prodotti a base di arachidi | Anidride solforosa e solfiti (SUL) |
| (SO) Soia e prodotti a base di soia | Lupini e prodotti a base di lupini (LU) |
| (L) Latte e prodotti a base di latte | Molluschi e prodotti a base di molluschi (M) |



Benvenuti

ANTIPASTI

*per gli allergeni chiedere al personale di sala

Roll di peperone, fassona e gazpacho alla puttanesca (F) (U) (SO) (L) (SE) € 13,00

Carciofo arrostito, bruschetta tonno e liquirizia (P) (S) (F) € 14,00

Tartare di manzo, bottarga di uova e spuma di fior di latte (U) (L) € 15,00

Parmigiana di pesce spada, crema di scarola e polvere di pomodoro (P) (FB) (SE) € 13,00

Degustazione di carne (4 selezioni scelte dallo chef)* € 13,00

Degustazione di pesce (4 selezioni scelte dallo chef)* € 15,00

PRIMI

Mischiato potente di Gragnano, carciofi al fumo e frutti di mare (M) (F) (P) (C) € 16,00

Spaghettoni Pastificio dei Campi alla amatriciana di scampi e provolone del Monaco (C) (L) (U) (F) € 17,00

Riso Vialone Nano alla nerano e battuto di manzo (L) (SE) € 16,00

Chicche di pomodoro al ragù di cortile e gel di basilico (F) (U) (L) € 15,00

SECONDI

Tenero di maialino, patate di Avezzano alla n'duja e Falerno del Massico (SO) (SE) (S) € 18,00

Filetto di manzo laccato al Nocillo e asparagi croccanti in agrodolce (FB) (S) (SE) (SO) € 24,00

Baccalà islandese cotto al vapore, patata viola e spinaci selvatici (P) (SM) € 16,00

Tonno in olio cottura, passatina di fagioli neri bio e bietina al forte (P) (SO) € 17,00

BISTROT

Selezione di salumi e formaggi con confetture e pane di nostra produzione (L) (SM) (FB) € 12,00

Bun con burger di pesce spada, scarole e provola (F) (L) (P) € 13,00

Bun di zucca, salsiccia del Sannio, provola e melanzane (F) (L) (SM) € 13,00
