






## La buona cucina del Territorio

### Antipasti e Primi Piatti

Tagliere di salumi		22.50
Battuta di vitello alla piemontese con bruschetta di focaccia		19.50
Insalata di puntarelle alla romana		16.50
Flan di zucca su crema di formaggio alpe Pontino		19.50
Lardo		14.00
Salametto di maiale o di cervo		9.50
Paté di fegato di coniglio fatto in casa con bruschetta di focaccia		16.50
Prosciutto crudo Pioradoro		24.50
affinato 16 mesi presso l'alpe Piora	piccola	18.50
Tomino tiepido con prosciutto crudo e insalatina		17.50
Insalata verde		6.50
Insalata mista		9.50
Insalata di nervetti e borlotti		15.50
Zuppa del giorno		12.50
Ravioli dello chef fatti in casa	piatto forte	22.50
	primo piatto	18.50
Gnocchi fatti in casa al ragù di salsiccia o al burro e salvia	piatto forte	19.50
	primo piatto	15.50
Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale	piatto forte	22.50
	primo piatto	18.50

### **Risotto minimo 2 persone, prezzo per persona**

Risotto al vino rosso e rosmarino		19.50
con tomino alla griglia		24.00
Risotto pere, noci e gorgonzola		21.50
Risotto alla milanese con zafferano Aquila		19.50

Prezzi 7.7% IVA inclusa

**Vi preghiamo di informarci in caso di intolleranze alimentari.**