

CONTORNI – SIDE DISHES

PINZIMONIO SECONDO STAGIONE <i>Raw Fresh Vegetables to dip into a Vinaigrette Sauce</i>	10.00
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA <i>Mixed Grilled Vegetables</i>	7.00
INSALATA MISTA SECONDO STAGIONE <i>Season Mixed Salad</i>	7.00
ERBETTE DI CAMPO STUFATE IN CASSERUOLA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Wild Herbs cooked with Garlic, Oil and Chili Pepper</i>	6.00
VERDURE MISTE AL VAPORE <i>Steamed Mixed Vegetables</i>	7.00
PATATE NOVELLE ARROSTO SECONDO MAMMA ROSA <i>Roasted Potatoes</i>	6.00
PATATINE FRITTE <i>Fried Potatoes</i>	6.00

FORMAGGI – CHEESE

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA DI MELE, ARANCE E PEPE ROSA (Fatta in casa) <i>Cheese selection with Jam of Apples, Oranges and Red Pepper</i>	14.00
MISTO DI FORMAGGI DI CAPRA SERVITO CON MIELE E MARMELLATA <i>Mix of Goat Cheese served with Honey and Jam</i>	15.00
LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA <i>Fresh Buffalo Cheese from Campania region "Intense flavor"</i>	12.00
PECORINO SARDO STAGIONATO 4-5 MESI <i>Sardinian Sheep Cheese seasoned for 4-5 month</i>	9.00
PECORINO DI GROTTA STAGIONATO 4-5 MESI <i>Sheep Cheese seasoned for 4-5 month in a cave</i>	10.00
PECORINO FRESCO – 3 SETTIMANE <i>Fresh Sheep Cheese – 3 Weeks</i>	7.00
GORGONZOLA DELICATO CON MIELE D'ACACIA E NOCI <i>Delicate Gorgonzola with Honey and Walnuts "Fruity flavor, salty, bitter"</i>	7.00
GRANA PADANO <i>Grana Padano Cheese</i>	7.00