

CONTORNI - SIDE DISHES

IL PINZIMONIO SECONDO STAGIONE

Raw fresh vegetables to dip into a vinaigrette sauce

12,00

LE VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

Mixed grilled vegetables

8,00

L'INSALATA MISTA SECONDO STAGIONE

Season mixed salad

8,00

ERBETTE DI CAMPO STUFATE IN CASSERUOLA CON AGLIO,
OLIO E PEPPERONCINO

Wild herbs cooked with garlic, oil and chili pepper

8,00

LE VERDURE MISTE AL VAPORE

Steamed mixed vegetables

8,00

LE PATATE NOVELLE ARROSTO SECONDO MAMMA ROSA

Roasted potatoes

8,00

LE PATATINE FRITTE (ABRUZZO)

Fried potatoes

7,00

PURE' DI PATATE

Mashed Potatoes

7,00

FORMAGGI - CHEESE

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LA MARMELLATA DI MELE,
ARANCE E PEPE ROSA (Fatta in casa)

Cheese selection with jam of apples, oranges and red pepper

14,00

MISTO DI FORMAGGI DI CAPRA SERVITO CON MIELE E MARMELLATA

Mix of goat cheese served with honey and jam

15,00

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (Caseificio La Cilentana)

Fresh buffalo cheese from the south "Intense flavor"

12,00

PECORINO SARDO STAGIONATO 4-5 MESI

Azienda Allevatori Talla Roga (Cagliari)

Sardinian Sheep Cheese seasoned for 4-5 month

9,00

PECORINO DI GROTTA STAGIONATO 4-5 MESI

Caseificio Salcis (Siena)

Sheep cheese seasoned for 4-5 month in a cave

10,00

IL GORGONZOLA DELICATO CON MIELE D'ACACIA E LE NOCI

The delicate Gorgonzola with honey and walnuts "Fruity flavor, salty, bitter"

7,00

IL GRANA PADANO "Fragrante, deciso ma al tempo stesso mai piccante"

The Grana Padano "Fragrant, decided but at the same time not spicy"

7,00