



menù di Enrico Capparelli

antipasti

| | |
|--|------|
| tagliere di salumi e formaggi accompagnato da confettura | 12 € |
| pancotto di verdure miste di campo, patate e olive taggiasche | 10 € |
| crostoni di pane fatto in casa, battuta di lardo e riduzione al vino rosso e miele | 12 € |
| flan ai carciofi, fonduta al taleggio e nocciole | 12 € |

primi

| | |
|---|------|
| tonnarello cacio e pepe | 12 € |
| pappardella, ragù di manzo al vino rosso e cacioricotta | 12 € |
| tubettino di pasta fresca, fagioli, cozze e pomodorino al forno | 12 € |
| gnocchetto di patate, zucca, cavolfiore romano, olive nere e pane croccante | 12 € |

secondi

| | |
|--|------|
| polenta morbida e brasato di manzo | 18 € |
| millefoglie di patate, carciofi e pecorino | 16 € |
| salmone scottato, radicchio e maionese al prezzemolo | 20 € |

contorni

| | |
|--------------------------------------|-----|
| patate al rosmarino | 6 € |
| friarielli ripassati | 6 € |
| verdura mista di campo olio e limone | 6 € |

dolci

| | |
|----------------------------------|-------|
| selezione di dolci fatti in casa | 4/6 € |
|----------------------------------|-------|