

ANTIPASTI, SFIZI E CONTORNI

(°) GALANTINA DI MAMMA €15
ONELIA E GIARDINIERA

"QUANTO T'HA ARZATO?" €13
(quello che non si sente più negli oli ce lo mettiamo noi)

ZUPPA CRUDA €15
rifacimento dell'insalata di finocchi, arance e olive,
arricchita con altri agrumi ed erbe

FRITTATA ALLA SILENE, €20
CACIOTTA DI BELMONTE E
3 GR DI TARTUFO BIANCO

BOLLITO TIEPIDO DI MARE E €18
PUNTARELLE DI CICORIA ALLA
ROMANA

"ERBACCE" RIPASSATE €7

CAVOLFIORE CONDITO €12
ALL'ANTICA FRITTO

(°) PATATE A FETTE FRITTE €5

(°) LE VERE OLIVE DOP €12
ALL'ASCOLANA E CREMINI FRITTI

PRIMI

FREGNACCE DI AMANDOLA, €17
FUNGHI, GINEPRO E TARASSACO

(°) "CARGIÙ" DI RICOTTA, GLI €15
ULTIMI POMODORI DI CASA E
PROVOLA DI S. VITTORIA
IN MATENANO

PAPPARDELLE ALLA €17
PAPERÀ BIANCO

SPAGHETTI, AGLIO, OLIO, €15
PEPERONCINO E CANOCCHIE

PER I PIÙ PICCOLI... €10/20
MA ANCHE PER I PIÙ GRANDI,
TORTELLINI AL POMODORO

SECONDI

AGNELLO SOPRAVVISSANA E €24
"FARINACCIO" (SPINACIO SELVATICO)
FONDENTE

(°) CONIGLIO IN POTACCHIO €16

MEZZO "PISTACOPPO" RIPIENO €24
AL ROSMARINO, CIPOLLE IN UMIDO

2020 IL VERO POLLO RUSPANTE €18
ALLA "DIAVOLA" E MISTICANZA
SELVATICA

SEPPIE DI FINE ESTATE €18
ARROSTITE, VERZA E PATATE

ZUCCA, PORRI E CAVOLO NERO €12

DOLCI

(°) LA CREMA PASTICCERA DI CASA €7

2008 TARTUFO ALL'ANICE VERDE €8
DI CASTIGNANO AFFOGATO
ALL'ORZATO

2019 GELATO DI PAN DI MOSTO, €10
CIOCCOLATO E PANCOTTO DI
TOZZETTI AL VINO COTTO

CREDENZA €5

(°) un omaggio ai sapori e alle presentazioni con cui le "vergare" portavano l'amore a tavola

Da Reg.Ce 1169/2011 All.II. si informa la clientela, la presenza di allergeni; per le specifiche, rivolgendosi al personale di servizio. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.