

## *I dolci – La frutta*

La coppa Taverna (fatta con gelato cremoso, croccanti al miele e fonduta di cioccolato caldo)	€ 5,00
Il tortino di cioccolato con cuore morbido	€ 4,50
La panna cotta alla menta e frutti di bosco	€ 4,00
Il tiramisù	€ 4,00
La mousse di fragole fresche e cereali integrali	€ 4,00
Coperto	€ 2,50

\*Tutti i nostri ingredienti sono freschi; in mancanza di certi ingredienti freschi, potrebbero essere usati quelli congelati con l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura secondo le norme HACCP

## *Menù degustazione completo*

*(da scegliere a vostro piacere dal menù à la Carte)*

L'antipasto

Il primo

Il secondo

Il dessert

Il caffè

Bevande e coperto a parte

28,00 € Cadauno

### *Gli antipasti*

L'antipasto della Casa	€ 13,00
I gamberi con tempura di verdure	€ 10,00
Il tagliere di salumi pregiati	€ 9,00
Il carpaccio di baccalà con crudite di finocchio	€ 15,00
La degustazione di formaggi con le nostre confetture	€ 12,00

## *I primi piatti*

I laganari di grano arso mantecati alla ricotta con salsa di pomodori acerbi	€ 9,50
Gli gnocchetti con fonduta di Canestrato Cistranese fresco all'erba cipollina	€ 7,00
Il risotto del giorno	€ 8,00
Il purè di fave con contorni misti	€ 8,00
Le orecchiette fatte a mano con pomodoro fresco e cacioricotta	€ 9,00
o con braciole di vitello e polpette	€ 10,00

\*

## I secondi

Il coniglio della Valle d'Utria al finocchietto selvatico e olive leccine	€ 13,00
Il filetto di maialino al pepe e rosmarino	€ 12,00
L'arrosto misto	€ 13,00
La tagliata di vitello da latte con zucchine alla mentuccia e caciocavallo	€ 18,00
I gamberoni arrosto con limone e mango	€ 13,00
Il pesce del giorno	di mare € 19,00 di allevamento € 10,00
Il filetto di baccalà scottato con fagiolini	€ 16,00

## I Contorni

L'insalata capricciosa	€ 3,00
Le patatine fritte (fresche)	€ 3,00
La verdura fresca al vapore	€ 3,00
Le patate al forno (fresche)	€ 3,00

\*