

PIATTI FREDDI
Cold dishes

Insalata di avocado con quinoa, pomodori,
cipolla rossa e mandorle
Avocado salad with quinoa, tomatoes, red onion and almonds - 8

Insalata canasta con petto di pollo rurale Agricola Manni,
parmigiano e salsa Ceasar
Classic Ceasar salad - 1 / 3 / 4 / 5 / 7 / 10

Farro e orzo perlato di Poggio Aquilone con polpo,
patate e olive taggiasche
*Spelt and pearl barley with octopus,
potatoes and taggiasca olives - * 1 / 14*

Panzanella primaverile con pomodori, cetrioli,
rucola, fagioli cannellini e alici di Cetara Armatore
*Spring panzanella with tomatoes, cucumbers, wild rocket,
cannellini beans and anchovies from Cetara - 1 / 4 / 12*

Crudo di tonno pinna gialla, insalata di spinaci
con fragole e semi di girasole
*Raw yellowfin tuna, spinach salad with strawberries and sunflower seeds - * 4*

Carpaccio di manzo Etrusco con rucola, parmigiano reggiano,
aceto balsamico IGP Acetaia Malpighi, albicocche e noci
*Beef carpaccio with rocket salad, parmigiano cheese,
balsamic vinegar IGP, apricots and walnuts - ** 7 / 8*

Girello di manzo Etrusco in salsa tonnata e misticanza
Roast-beef in tuna sauce and mixed salad - 4 / 7 / 10

SANDWICH

Focaccia ripiena con mozzarella di bufala,
prosciutto di Norcia IGP e basilico
*Focaccia stuffed with buffalo mozzarella, IGP Norcia prosciutto ham and basil
1 / 7*

Focaccia ripiena con salmone marinato, crescione
e stracchino del Caseificio Montecristo
*Focaccia stuffed with marinated salmon, watercress
and stracchino
1 / 4 / 7*

Club sandwich: lattuga, pomodoro, petto di pollo,
guanciale, uovo sodo, mozzarella e maionese
*Club sandwich: lettuce, tomato, chicken breast, bacon,
hard-boiled egg, mozzarella and mayonnaise
1 / 3 / 5 / 7*

PIATTI CALDI
Hot dishes

Tagliolini all'uovo fatti in casa con passata di pomodoro
San Marzano DOP Casa Marrazzo e basilico
Homemade tagliolini egg pasta with tomato sauce San Marzano DOP and basil
1 / 3

Scialatielli artigianali alla Norma con melanzane fritte,
provola affumicata e pomodorini
Artisanal scialatielli alla Norma with fried aubergines, smoked provola and cherry tomatoes - 1 / 3 / 5 / 7

Elicoidali di Gragnano Pastificio dei Campi alla carbonara
con guanciale e pecorino romano DOP
*Elicoidali from Gragnano in a carbonara sauce
with guanciale and pecorino romano cheese - 1 / 7 / 12*

Fritto di calamari e verdure con salsa agrodolce
*Fried squids and vegetables with sweet and sour sauce - * 1 / 5 / 12 / 14*

Filetto di salmone scottato, profumato agli agrumi
con verdure alla griglia stagionali
Seared citrus salmon fillet with seasonal grilled vegetables - 4

BURGERS

Burger di chianina con pomodori, cetrioli, cipolla, ketchup e maionese
Beef burger with tomatoes, cucumbers, onion, ketchup and mayonnaise
1 / 3 / 5 / 7 / 9

Chef burger di chianina con mozzarella di bufala, fiori di zucca,
prosciutto crudo e basilico
*Chianina chef burger, with buffalo mozzarella, courgette flowers,
prosciutto ham and basil - 1 / 3 / 5 / 7 / 9*

DESSERT

Tiramisù
Tiramisù - 1 / 3 / 7

Semifreddo allo yogurt con ciliegie e croccante
all'olio extra vergine d'oliva
Yogurt parfait with cherries, granola and extra virgin olive oil - 1 / 3 / 4 / 7

Sfoglia artigianale con panna e fragole
Puff pastry with cream and strawberries - 1 / 7

Gelati fatti in casa
Homemade ice creams - 3 / 7

Sorbetti fatti in casa
Homemade fruit sorbets

Macedonia di frutta
Fruit salad

Anguria dell'Agricola Moretti
Watermelon