

Menù solo orto/ Menù “only garden” €35,00

6 assaggi di verdure/6 vegetable tasting

Menù Orto e cucina/Menù “garden & kitchen” €45,00

6 assaggi di verdure + 1 piatto/6 vegetable tasting + 1 dish

I NOSTRI PIATTI - OUR DISHES

Verdure ripiene di riso/carne macinata e mozzarella (* lattosio, *uovo)

*Stuffed vegetables with rice/ground meat and mozzarella (*lactose, *eggs)*

Trofie con pesto di zuccina, salsiccia e spuma di caprino e menta (*glutine,lattosio,frutta guscio)

*Trofie with pesto of zucchni, cream of goat cheese and mint and sausage (*gluten, *lactose, *nuts)*

Orecchietta con pomodoro, basilico e cacioricotta (*glutine, *lattosio)

*Orecchietta with tomatoes, basil and cacioricotta cheese (*gluten, *lactose)*

Capunti con crema di melanzane, cacioricotta e melanzana al forno (*glutine, *lattosio)

*Capunti with eggplant cream, cacioricotta cheese and baked eggplant (*gluten, *lactose)*

Brascioletta al sugo con polpette di pane (*glutine, *lattosio, *uova)

*Veal meat rolls with bread balls (*gluten, *lactose, *eggs)*

Terrina di pollo con patate di nonna Cosimina

Grandma Cosimina's chicken and potato terrine

Uovo al tegamino, con verdure dell'orto e crema di burrata affumicata (*uova, *lattosio)

*Fried eggs with vegetables and cream of smoked burrata (*eggs, *lactose)*

DOLCI DELLA CASA - DESSERT – €6,00

Acqua San pellegrino, Panna € 3,00

Birra artigianale € 7,00

locale ambrata/bionda (0,50 Lt)

Italian craft beers red/blonde (0,50 Lt)

Bevande biologiche / Organic soft drink € 3,50

Cola Cortese

Aranciata cortese

Bicchieri di vino della casa € 6,00

Glass of house Wine

Birra analcolica € 3,50

Beer alcol free

coperto € 3,00