

Menù

ANTIPASTI

Antipasto del Casale 10.00
Salumi, formaggi con confettura al peperoncino, bruschette, verdura fritta, ...

*Polpettine di melanzane** 5.00
Polpettine fritte di melanzane servite con salsa allo yogurt

PRIMI PIATTI

*Lasagna alla zucca** 8.00
Con zucca, pecorino e scamorza affumicata

*Fettuccine ai funghi** 8.00
Con sugo ai funghi porcini dei monti cimini

Gnocchetti guanciaiale e limone* 8.00
Gnocchi di patate con panna limone e guanciaiale croccante

Zuppa dell'orto 8.00
Zuppa con verdure di stagione del nostro orto

SECONDI PIATTI

Spezzatino alle castagne 9.00
Spezzatino di maiale con castagne dei monti cimini

Salsiccia e cicoria 9.00
Salsiccia in tegame con cicoria ripassata in padella

Polpettine con verza 9.00
Polpettine di vitello avvolte con foglie di verza

CONTORNI

Patate al forno, cicoria ripassata, insalata 3.00

DOLCI

Pasticcio d'autunno, cheesecake di cachi, tozzetti e vinsanto 4.00

* I prodotti possono essere congelati

Bevande

Acqua (naturale o frizzante) 1L	1.50
Vino rosso "Baio Oscuro" Cantina Poggio della Stella (Tolfa) IGT Lazio - Nero buono e Tannat - 13% vol.	12.00
Vino rosso "Pietrini" Cantina Stentella (Magliano Sabina) IGT Lazio - Sangiovese, Montepulciano d'Abruzzo e Merlot - 14% vol.	15.00
Vino bianco "Storno" Cantina Poggio della Stella (Tolfa) IGT Lazio - Trebbiano verde - 12% vol.	12.00
Vino bianco "Pietrini" Cantina Stentella (Magliano Sabina) IGT Lazio - Malvasia del lazio, Grechetto e Trebbiano toscano - 13,5% vol.	15.00
Calice di vino (bianco o rosso)	3.50
Birra Menabrea da 0,66 cl	3.50
Coca Cola in vetro da 0,33 cl	2.50
Liquori (nocino, amari, limoncello, grappa...)	3.00
Caffè	1.00

