

LOCANDA E TRADIZIONE

PERCORSO DEGUSTAZIONE TERRITORIALE

€ 20,00

LA SELEZIONE DI FRITTI ARTIGIANALI

Friggitelli locali, foglie di salvia e fiori di zucca in fragrante tempura; frittatine dorate alla Cacio e Pepe e alla Carbonara; pepite croccanti di baccalà.

LA ZUPPA DELLA TRADIZIONE

Zuppa calda leguminosa a base di fagioli e lenticchie nostrane, cucinata a fuoco lento con aromi dell'orto.

I LATTICINI E I FORMAGGI

Scaglie di Caciocavallo stagionato al profumo di tartufo nero e morbida ricottina fresca di giornata.

I SALUMI DEL TAGLIERE E CROSTINI

Guanciale artigianale stagionato, prosciutto crudo saporito di montagna e crostini caldi di pane casereccio spalmati con sapida 'Nduja calabrese.

I PRIMI PIATTI

Taglierini al Tartufo Nero

€ 13,00

Pasta fresca all'uovo mantecata con un'amalgama di tre formaggi giovani e impreziosita da scaglie di tartufo.

Rigatoni con Funghi e Salsiccia

€ 13,00

Pasta corta saltata con salsiccia nostrana sbriciolata, funghi trifolati ed erbe di bosco.

Trighetto alla Fonduta di Caciocavallo

€ 13,00

Pasta trafilata condita con una ricca fonduta di caciocavallo e guanciale croccante in crosta.

Millefoglie bianca con trito di maialino e guanciale in crosta

€ 9,00

La leggerezza della sfoglia esalta la morbidezza del maialino cotto lentamente a bassa temperatura completata dalla spiccata sapidità del guanciale.

I SECONDI PIATTI

Arrosto Misto di Suino

€ 12,00

Tagli scelti di carne di maiale cotti sapientemente al forno con aromi e sfumati al vino bianco.

Tegamino di Fonduta di Caciocavallo

€ 7,00

Morbida e filante fonduta di caciocavallo servita calda, ideale da gustare al cucchiaino o con crostini.

Il menù potrebbe variare in base alla stagionalità delle materie prime.

Stinco di Maiale al Forno

€ 9,00

*Succulento stinco cotto lentamente a bassa temperatura. Gustoso e tenero.
(Minimo per due persone - Prezzo a porzione)*

I CONTORNI

Patate al Forno

€ 5,00

Patate novelle aromatizzate al rosmarino e spicchi d'aglio, dorate al forno.

Verdure Grigliate

€ 5,00

Melanzane e zucchine fresche di stagione marinate con olio extravergine d'oliva e mentuccia.

Insalata Mista

€ 5,00

Foglie verdi fresche e pomodorini conditi a piacere.

CANTINA & BEVANDE

Calice di Vino della Casa

€ 3,00

Coca-Cola (Lattina)

€ 2,50

Acqua Minerale

€ 2,00

Naturale o Frizzante (75cl)