

MENU'



PER INIZIARE

Sapori di Mare	13€
Cicoria Pie con con trota affumicata km zero	10€
Sapori di Lago	12€
Rusticone dei Reali (x2 persone)	20€
Volevo essere una parmigiana (veg)	10€

PRIMI

Fettuccine con pomodoro fresco, stracciata e pesto di basilico	10€
Ravioloni di ricotta con crema di peperoni e panura di alici	12€
Gnocchettone con guanciale e asparagi	12€
Gnocchettone cicoria e vongole	12€
Fettuccine al ragù di trota km zero	12€
Fettuccine Fantasia di Mare 20 - 21	13€
Primo del giorno	12€

SECONDI

Bistecca di angus americano	15€
Tagliata di filetto di manzo italiano al rosmarino	16€
Tagliata di filetto di manzo italiano al lardo di colonnata	17€
Trota Km zero con alloro	13€
Trota con limone km zero e guanciale	15€
Frittura di calamari	15€
Gamberoni gratinati	16€
Trancio di salmone al pistacchio	18€
Secondo del giorno	-
Contorno di stagione	4€

DESSERT

1 Dolci della Nostra pasticceria	5€
Caffè	1,50€
Pane di Cerreto Laziale (Forno Salvati)	1,50€
Acqua	2,50€

ALLERGENI (ai sensi del reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

Glutine e derivati, Crostacei e derivati, Uova e derivati, Pesce e derivati, Arachidi e derivati, Soia e derivati, Latte e suoi derivati, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, ecc) e derivati, Sedano e derivati, Senape e derivati, Semi di sesamo e derivati, Anidride solforosa e solfiti, Lupini e derivati, Molluschi e derivati

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più allergeni a comunicarlo al personale.