

# IL MENU DI STAGIONE

## SEASONAL MENU`



### GLI ANTIPASTI DI STAGIONE [STARTERS]

Antipasto Buonasera (consigliato per due persone)	
Appetiser Buonasera (recommended for two people)	20€
Salumi, formaggi, bruschette, verdure, legumi e sfiziosità	
Cold meats, cheeses, bruschettas, vegetables and delicacies	

### I PRIMI PIATTI [FIRST COURSES]

Chicche di patate su vellutata di radicchio e pioggia di nocciole tostate	
Potato gnocchi on radicchio with a sprinkling of toasted hazelnuts.	14€
Strigoli all'Amatriciana con guanciale croccante, pecorino romano e pepe macinato	
Strigoli Amatriciana with crispy guanciale, Pecorino Romano and ground pepper	14€
Lasagna bianca con cuore di carciofi	
White lasagne with artichoke filling	12€
Lasagna classica con ragù di carni scelte cotto a fuoco lento	
Classic lasagne with slow-cooked meat ragù	12€
Pennette al pomodoro, bianche o al pesto	
Pennette with tomato, white or pesto sauce	8€

**PANE E SERVIZIO: 2€ PER PERSONA**

# IL MENU DI STAGIONE

## SEASONAL MENU



### SECONDI PIATTI DI STAGIONE [MAIN DISH]

Cinghiale in agrodolce con cipolline e profumo di erbe aromatiche Sweet and sour wild boar with spring onions and aromatic herbs	18€
Rollè di coniglio CBT con cuore di salsiccia nostrana, carota e finocchietto selvatico CBT rabbit roulade with local sausage filling, carrot and wild fennel	18€
Stinco di maiale al forno su glassa dorata al miele millefiori e aceto balsamico Roast pork shank with golden wildflower honey and balsamic vinegar glaze	16€
Polpettine dorate al burro chiarificato e infusione di salvia del nostro giardino Golden meatballs with clarified butter and sage infusion from our garden	16€
Cotoletta o nuggets cutlet o nuggets	12€

### CONTORNI [SIDE DISH]

Patate al forno con rosmarino e delicato olio all'aglio Baked potatoes with rosemary and delicate garlic oil	7€
Carciofi trifolati con fiocchi di pomodori arrosto, scaglie di Parmigiano e noci tostate Sautéed artichokes with tomato flakes, Parmesan shavings and toasted walnuts	7€
Cicoria ripassata con olio all'aglio e peperoncino del nostro orto Chicory sautéed with garlic oil and chilli peppers from our garden	7€

# IL MENU DI STAGIONE

## SEASONAL MENU`



**Agriturismo**  
Buonasera

### PER CONCLUDERE [DESSERT]

Sbriciolata con cuore di ricotta preziosa, gocce di cioccolato e Sambuca Crumb cake with a delicious ricotta filling, chocolate chips and Sambuca	8€
Tortino dal cuore caldo con specchio di salsa al caramello Warm-centred tart with caramel sauce glaze	8€
Tozzetti artigianali della casa alle nocciole, serviti con Vin Santo Homemade hazelnut biscuits, served with Vin Santo	8€
Panna cotta con frutti di bosco, cioccolato, pistacchio o caramello Panna cotta with berries, chocolate, pistachio or caramel	8€
Dulcis in Fundo dessert of the day	8€