

Menu Vineria:

Tagliere di salumi del territorio 10 euro

(Lonza, salamino, coppa all'arancio, coppiette)

Tagliere di formaggi semi-stagionati con composte di visciole-cipolla rossa e pere-zenzero (Pecorino Laziale, Vaccino Molisano al miele, Caciocavallo di Agnone, Erborinato) **10 euro**

Prosciutto ed i nostri sottaceto 10 euro

Mozzarella di bufala Campana con bottarga di Cabras 10 euro

Porchettina fatta in casa con misticanza 10 euro

Salmone affumicato in casa con panna acida all'aneto 12 euro

Tonno della casa sottolio con crostone , polvere di pomodori e porro candito 12 euro

Dalla lavagna : Zuppa calda e piatto del giorno degli Chef

Dalla Pasticceria di Caterina Cacciani 6 euro

Semifreddo alla Nocciola gentile, Semifreddo al pistacchio di Bronte, Tiramisu' al bicchiere, Biscottini di casa, Tagliere di cioccolati , Crema cotta in "vasocottura", Zuppa inglese (o dolci del giorno)

Acqua naturizzata 2 euro; caffe' Mondì 1,5 euro

Il pane e focaccia di casa 1 euro pp.

Il menu' vineria e' a disposizione dei clienti ristorante con un extra servizio di 2 euro a specialita'