

TAPAS // TAPAS PORTION

- **NUGGETS CON MAYO AFFUMICATA**
Homemade chicken nuggets with smoky mayo

€ 4

- **CROQUE-MONSIEUR**
Croque-Monsieur

€ 5

- **GATEAU DI PATATE**
Potates gateau

€ 4

- **POLPETTE DI MANZO IN SALSA DI POMODORO**
Traditional beef meatball in tomatoes sauce

€ 5

- **RAVIOLI FARCITI CON CACIO E PEPE, VELLUTATA DI ZUCCA, SALVIA E CRUMBLE DI NOCI**
Fresh ravioli filled with "cacio e pepe", pumpkin cream, sage and nuts crumble

€ 7

- **BRUSCHETTE**
Roasted bread

€ 6

- **ZUPPETTA DI SOFFRITTO**
Spicy pork offal and tomatoes soup

€ 4

- **LINGOTTO DI PICANHA CON SALSA BERNESE**
Picanha CUBE Marchigiana IGP (Cillo selection) beef steak

€ 8

PIATTI // MAIN COURSES

- **TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI / CHEESE & CURED MEAT PLATTER**

Spuma di ricotta di pecora, blue di bufala, caciotta semistagionata di capra, caciocavallo Podolico, culatello del Taburno, salsiccia piccante, mortadella e pancetta arrotolata dolce di maiale Nero Casertano (selezione Cillo) con confettura di mela annurca, miele di castagno e noci.

Soft sheep ricotta cheese, buffalo blue cheese, semi-cured goat cheese, caciocavallo cheese, culatello ham from Taburno and spicy salami, mortadella, sweet bacon, from Casertano Black pig, homemade jam, chestnut honey and nuts.

€ 25

- **CHICKEN NUGGETS HOMEMADE / HOMEMADE CHICKEN NUGGETS**

Pepite di pollo homemade servite con maionese affumicata.

Homemade chicken nuggets with smoky mayo.

€ 10

- **CROQUE-MONSIEUR / CROQUE-MONSIEUR**

Toast francese con prosciutto cotto, groviera filante e béchamel.

Hot baked French sandwich with ham, emmental cheese and bechamel.

€ 10

● **ASSIETTE DI BRUSCHETTE / ASSIETTE OF BRUSCHETTA**

Degustazione di quattro bruschette (panificio Troisi) con:

- Vellutata di friarielli, pomodoro semi-dry e noci
- Blue di bufala, dadolata di zucca e riduzione di aceto balsamico IGT
- Crema di asparagi e culatello del taburno (selezione Cillo)
- Ciauscolo di maiale Nero Casertano e funghi pioppini.

Typical toasted bread (Panificio Troisi) with:

- Neapolitan sprout cream, semi-dry tomatoes and nuts
- Buffalo blue cheese, pumpkin and balsamic winegar glaze
- Asparagus cream and culatello ham from Taburno
- Soft salami from Casertano Black pork and mushrooms

€ 12

● **SPAGHETTONI QUADRATI / SPAGHETTI PASTA**

Spaghettoni quadrati con cremoso di salsiccia Norcina e friarielli e fonduta di pecorino romano.

Spaghetti pasta with neapolitan sprouts and Norcia sausages cream, with pecorino cheese fondue.

€ 16

● **RAVIOLI / RAVIOLI**

Ravioli farciti con cacio e pepe, velluatta di zucca, salvia e crumble di noci.

Fresh ravioli filled with "cacio e pepe", pumpkin cream, sage and nuts crumble.

€ 16

● **PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA / PORK BELLY COOKED AT LOW TEMPERATURE**

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura (selezione Cillo) con coleslaw di cavolo verza e cremoso di patate.

Pork belly cooked at low temperature on the grill with coleslaw salad and mashed potatoes.

€ 19

● **PANCIABATTA CON PICANHA / SOURDOUGH CIABATTA BREAD WITH PICANHA**

Panciabatta (panificio Troisi) con tagliata di picanha di manzo Marchigiana IGP 180gr (selezione Cillo), cacio-ricotta di capra, scarola riccia, salsa aioli e bbq.

Sourdough ciabatta bread with sliced Picanha Marchigiana IGP (Cillo selection) beef steak 180gr, semi-cured goat cheese, curly endive, aioli sauce and bbq.

€ 19



● **THE NEAPOLITAN BURGER* / THE NEAPOLITAN BURGER***

Bun (panificio Troisi) con hamburger di maiale nero Casertano 180gr affumicato, friarielli, scamorza e salsa bernese homemade.

Bun with smoked Casertano Black pig hamburger 180gr, friarielli sprout, smokey mozzarella and homemade bernese sauce.

€ 16

***disponibile anche con burger di manzo Marchigiana IGP 180gr**

***available with same ingredients and beefburger 180 gr from Marchigiana beef IGP**

€ 15

***disponibile anche con burger di pollo giallo 180gr**

***available with same ingredients and chicken burger 180 gr**

€ 13

● **PICANHA / PICANHA**

Bistecca di manzo Marchigiana IGP (selezione Cillo) taglio picanha con (330GR), con cremoso di patate e chips di cavolo nero.

Picanha Marchigiana IGP (Cillo selection) beef steak (330gr) with mashed potatoes and stir-fried kale.

€ 27

● **SOUFFLE' / SOUFFLE'**

Flan al cioccolato con cuore caldo, servito con crema alla vaniglia.

Warm chocolate souffle with vanilla cream.

€ 8

● **TIRAMISU' / TIRAMISU'**

Tiramisù classico secondo tradizione.

Italian classic Tiramisù.

€ 7

