

Menù di Ferragosto 2014 (pranzo)

Antipati misti cotti (+ crudi su prenotazione)

Cavatelli mollesche, vongole e cicoria

Ravioli ricotta e parmigiano al ragù di pescatrice

Grigliata mista di pesce

Tris d'insalata

Sorbetto

Cheesecake-tiramisù

Vini: Montepulciano e falanghina molisani

Caffè e amaro

€ 50

€55 con crudità

Menù di Ferragosto 2015 (cena)

Antipati misti cotti (+ crudi su prenotazione)

Cavatelli mollesche, vongole e cicoria

ravioli al ragù

Grigliata mista di pesce

Tris d'insalata

bavarese di ricotta mosto cotto e pere

Vini: Montepulciano e falanghina molisani

Caffè e amaro

€ 45