

## **Il menu' degustazione**

**Il Benvenuto del giorno**  
**Crocchetta di patate alla paprika affumicata e steccato di Morolo**

**Il foie gras dei romani:**  
*Il fegatello di maiale, mele e mosto cotto di cesanese*

**0**  
**la polpetta di coda alla vaccinara**  
*il suo sugo e sedano croccante*

**Le pappardelle all'uovo**  
*con farina di grano Duro Senatore Cappelli macinata a pietra "Az. Agr. Poggi"*  
*al ragout di caccia aromatizzate al ginepro e agrumi*  
*"Già alla bifolca dal 1950 ricetta decantata da Luigi Veronelli"*

**0**  
**Cannelloni della Sora Maria ripieni al pasticcio di vitellone**  
*gratinati al pomodoro*  
*e fior di latte di Morolo a latte crudo "Scarchilli"*

**Il garofolato Romano di sottopaletta di vitello brasato al vino malvasia**  
*con crema di patate e broccoletti*

**0**  
**La lepre in salmi di vino Cesanese**  
*con pure di patate*

**La panna cotta alla vaniglia naturale**  
*Caki e castagne*

**0**  
**Tortino caldo di mele con crema alla vaniglia**  
*e gelato di banana e cannella*

**Il questo locale si usa esclusivamente sale integrale di Trapani** 

**Il Menù si intende per tutti i commensali della tavola**  
**35.00 € escluse bevande ed extra**

**Il nostro caffè proviene da una miscela Morganti**  
**bio ed equo solidale sudamericana con dolcetti secchi**  
**2.00 €**