

Il Tralcio e l'Uva



Menu Vegano



Antipastí

Insalata tiepida di ceci con cipolla rossa di Tropea e foglie di guttiau

Prímí Piattí

Ciriòle, fatte in casa, alla Ternana

Ciriòle, fatte in casa, al tartufo nero

Trofie al pesto di sedano nero di Trevi e mandorle

Trofie ai porcini

Trofie alla crema di latte e germogli selvatici

Vellutata ai porcini

Vellutata di broccoli

Zuppa di legumi



Secondi Piatti

Carpaccio di zucchine e champignon con pinoli

Mille foglie di verdure alla griglia con glassa di aceto balsamico

Insalata tiepida di ceci con cipolla rossa di tropea e foglie di guttaiu

Insalata di radicchio, pere e noci

Insalata di arance, mandorle, champignon e aceto balsamico

Carpaccio di zucchine e finferli con pinoli e crostini di pane al limone

Contorni

Verdure Grigliate

Cicoria ripassata

Anelli di cipolla in tempura

Verdure in pastella

Patate al forno alla mediterranea

Insalata mista

Broccoli

Radicchio, arance e pinoli con aceto balsamico



Frutta e Dessert

Frutta fresca di stagione

Ananas

Frittelle di mele con caramello

Pere glassate al Sagrantino

Mele cotte all'alchermes

E' importante sapere che...

La gran parte dei nostri prodotti provengono - ogni qualvolta possibile - da filiera corta (km 0).

Le carni, i formaggi e gli insaccati, sono di allevamento e produzione locale.

L'olio di oliva è quello extravergine locale (D.O.P. - I.G.T. - D.O.C.G. - D.O.C.).

I vini della casa e molti di quelli in bottiglia sono di origine regionale, provenienti da cantine appositamente selezionate. Le cotture sono rigorosamente espresse (fatte sul momento), e per i preparati (es. sughi a lunga cottura) privilegiamo basse temperature per conservare al massimo gli aromi.

I nostri prodotti artigianali (paste fresche, sughi, etc..) vengono conservati a basse temperature, attraverso il metodo dell'abbattitura così come richiesto dal protocollo HACCP).