

La Corte dei Prefetti di Vico

Antipasti

<i>Antipasto di salumi , formaggi , scamorza con funghi e "fantasia dello chef "</i>	10,00
<i>Carpaccio di filetto di Chianina</i>	12,00
<i>Cesto e medaglioni grigliati di polentina con lardo di Colonnata e funghi di</i>	10,00
<i>Mozzarella di bufala campana con prosciutto di montagna</i>	10,00
<i>Mozzarella di bufala campana con rucola e pachino</i>	8,00
<i>Polenta grigliata con lardo di Colonnata e tartufo di Norcia</i>	10,00
<i>Scamorza e misto funghi di bosco</i>	8,00
<i>Tomino alla griglia con speck ,radicchio e insalatina di arancia</i>	8,00
<i>Tortelli di Bresaola con rucola ,pachino , lime e scaglie di parmigiano</i>	8,00
<i>Uovo soffice al forno al tartufo e crostone croccante ai funghi</i>	11,00
<i>Bavarese di filetto d'orata e salmone</i>	12,00
<i>Capesante gratinate al forno</i>	8,00
<i>Cocktail di gamberoni</i>	11,00
<i>Insalatina di seppie al finocchio e pompelmo rosa</i>	10,00
<i>Insalatina tiepida di mare</i>	10,00
<i>Lo chef ed il mare (polipo e fagioli di Spagna , capesante gratinate , cocktail di gamberi , insalatina di mare, carpaccio di salmone) per due p.ne</i>	22,00
<i>Ostriche al ghiaccio con limone e pepe (quattro)</i>	12,00
<i>Soutè di cozze e vongole</i>	10,00
<i>Tartare di salmone</i>	10,00
<i>Tartare di tonno</i>	10,00

Primi piatti

<i>Zuppa del giorno</i>	8,00
<i>Fettuccine al ragù di carne o con salsiccia e funghi di bosco</i>	8,00
<i>Fettuccine alla boscaiola (salsiccia di maiale , panna e funghi di bosco)</i>	10,00
<i>Fiocchi di ricotta e radicchio con salsa di porro e semi di papavero</i>	12,00
<i>Gnocchi alla Sorrentina (pomodorino , basilco e mozzarella di bufala)</i>	10,00
<i>Gnocchi radicchio , gorgonzola e noci</i>	10,00
<i>Pappardelle mare e monti (punte di asparagi , frutti di mare e funghi di bosco</i>	12,00
<i>Pappardelle ragù di cinghiale</i>	10,00

<i>Polenta con ragù di maiale e salsicce</i>	10,00
<i>Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia o con pomodoro fresco e basilico</i>	10,00
<i>Strozzapreti all'amatriciana con guanciale di Amatrice</i>	8,00
<i>Strozzapreti con speck, panna e tartufo nero di Norcia</i>	12,00
<i>Tagliolini asparagi, guanciale e pecorino</i>	10,00
<i>Tagliolini cacio, pepe e tartufonero di Norcia</i>	12,00
<i>Tortorelli tartufati al ragù bianco di anatra e tartufo nero di Norcia alla lama</i>	14,00
<i>Fettuccine al salmone fresco</i>	12,00
<i>Gnocchetti al profumo di mare</i>	14,00
<i>Mezza Luna di bufala, Parma stagionato e macinato al profumo di Timo con salsa dolce d'arancia o tartufo nero di Norcia</i>	14,00
<i>Ravioli farciti di salmone con sugo delicato di piccadilly e profumo di lime</i>	12,00
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	10,00
<i>Tagliolini all'astice</i>	16,00

Secondi piatti

<i>Agnello alla scottadito con insalata mista</i>	10,00
<i>Agnello stufato con cuore di carciofi</i>	12,00
<i>Arista di maiale alle prugne</i>	8,00
<i>Bistecca di vitellone</i>	9,00
<i>Coniglio in salmì</i>	10,00
<i>Filetto al pepe rosa (300 gr.)</i>	14,00
<i>Filetto al tartufo (300 gr.)</i>	16,00
<i>Grigliata mista di maiale</i>	8,00
<i>Lombata di vitella</i>	8,00
<i>Spezzatino di cinghiale con polentina</i>	10,00
<i>Stinco di maiale cottura nel forno a legna con patate</i>	10,00
<i>Tagliata di manzo con funghi e scamorza</i>	12,00
<i>Tagliata di manzo con grana, rucola e pachino</i>	12,00
<i>Tagliata di manzo con radicchio e aceto balsamico</i>	12,00
<i>Gamberoni alla griglia (quattro)</i>	12,00
<i>Salmone al forno al profumo di timo o alla griglia</i>	14,00
<i>Spigola al cartoccio con o senza misto funghi</i>	14,00
<i>Spigola alla griglia</i>	14,00

Contorni 0,00

<i>Insalata mista</i>	3,00
<i>Patate arrosto o fritte</i>	4,00
<i>Verdure grigliate</i>	5,00
<i>Verdure di stagione all'agro o ripassate (broccoli , bidea , spinaci, cicoria)</i>	4,00
<i>Cuore di carciofi spadellati</i>	5,00
<i>Carciofi alla romana cottura nel coccio al fuoco lento di legna</i>	5,00

Dolci

	0,00
	0,00
<i>Millefoglie di crema e fragole</i>	8,00
<i>Mousse al cioccolato con o senza panna</i>	5,00
<i>Mousse al cioccolato con fragole</i>	6,00
<i>Profitteroles al cioccolato fondente con panna</i>	6,00
<i>Tiramisù della Mary</i>	5,00
<i>Crostata alle prugne con marmellata di nostra produzione</i>	3,00
<i>Panna cotta con frutti di bosco , cioccolato , caramello</i>	3,00

Realizziamo a mano ogni impasto , dalle paste ai dolci .

Eventuali intolleranze o allergie devono essere comunicate al