



BISTRO' & ENOTECA

**MENU
BISTRO'**

**MENU
ENOTECA**

**DRINK
FERMENTATI**

**ZERO
ALCOL**

**CARTA
DEI VINI**

VIA VITTORIO EMANUELE 28 - 32 - 34, ATINA (FR)

TEL. 0776.1547322 - 340.1424611 - 320.2768866

WWW.LECANNARDIZIE.IT

📍 LECANNARDIZIE 🍷 RISTORANTE LE CANNARDIZIE

SPAZIO BISTRO'

Nelle nostre proposte troverete sempre le ricette della tradizione che man mano andranno ad aggiungersi o a sostituirsi ai piatti base del menu di stagione.

*Vi coccoleremo con i gusti che già conoscete e con la competenza dello chef **Vittorio Bastianelli** che vi porterà a riscoprire tante ricette della cucina contadina.*

Avremo modo di farvi gustare: Pasta al forno, Timballo alla Bonifacio, Sartù di riso, Polenta, Tasche ripiene, Agnello al forno, Minestre della nonna, Ravioli con farciture speciali, Baccalà, Cacciagione, Torte rustiche, Trote, Ranocchie, Muarr, Fricò, Pizzette salate e dolci, Cotiche, Sanguinaccio, Menuzzi, Piccione, Testucci, Maialino in crosta e il Garofolato. Saranno vari i menu per bambini, per vegetariani e per intolleranti.

Lo chef si diventerà con voi nel programmare in anticipo pranzi e cene fuori menu seguendo la stagionalità e la disponibilità del momento.

MENU DEL BISTRO'

Antipasto "Il Ciociaro" - € 10

Selezione di prodotti del territorio (Pecorino, Ricottine, Salsiccia e Prosciutto)

Antipasto "Il Vegetariano" - € 10

Peperoni di Pontecorvo DOP/Broccoletti di Roccasecca/ Melanzane gratinate al forno

Antipasto caldo "Il Ciociarone" - € 10

Coratella d'agnello (A9) - Trippetta di vitello (A9) - Lingua al trito verde (A9)

Minestra in coccio di verdura e fagioli (A1) - € 10

PRIMI PIATTI

Gnocchi al sugo di spuntature (A1) - € 10

PAPPAFUOCCHIE Coccio di pasta e fagioli cannellini di Atina DOP (A1 - A9 - A12) - € 10

Spaghettoni al Gran Cacio di Morolo e pomodorini (A1 - A7) - € 12

Fettuccine ai funghi porcini (A1) - € 12

SECONDI PIATTI

"Steccata di Morolo" (formaggio di mucca fuso) su letto d'insalatina (A7) - € 10

Stracotto di manzo alla Bizzarra con verdure al vapore (A1- A9) - € 14

Dischi di Pollo farcito con carne macinata su crema di patate (A7 - A9) - € 14

Bocconcini di filetto di maiale con prugne, cipolle e Cabernet di Atina (A1 - A3 - A12) - € 14

CONTORNI € 5

Patate al forno

Insalata mista

Verdura di stagione ripassata

Fagioli cannellini di Atina DOP

DOLCI € 4

Crostata di visciole (A1 - A3 - A7)

Torta di ricotta e cioccolato (A1 - A3 - A7)

Tiramisù con savoiardi e caffè (A1 - A3 - A7)

Dolci Secchi (A1 - A3 - A7 - A8 - A11)

Caffè Brasileira € 1 - Liquori Sarandrea (bicchierino) € 3

Acqua igienicamente depurata con meccanismo sanitario BIOSALUS € 2

Allergeni

A1. Cereali contenenti glutine - A2. Crostacei

A3. Uova - A4. Pesce

A5. Arachidi - A6. Soia

A7. Latte - A8. Frutta a guscio

A9. Sedano - A10. Senape

A11. Semi di sesamo - A12. Anidride solforosa e solfiti

A13. Lupini - A14. Molluschi

SPAZIO ENOTECA

Presso il punto vendita dei prodotti tipici – dal 2004 **CIOCIARIAEXPO** e-commerce - avremo la vendita di conserve, una dispensa di produzioni locali certificate, vini e distillati. Offriremo un servizio di **MOCKTAIL** per aperitivi da accompagnare a taglieri creativi. Degusteremo **bevande analcoliche** (zero alcol) e birre artigianali, ma anche novità relative alle fermentazioni naturali come **Sakè e Kombucha**. Per sperimentare nuovi gusti di tendenza e prodotti superfood/salutistici, avremo salse fermentate con sapore **umami** create appositamente da **Carlo Nesler** con lenticchie e legumi laziali.

MENU ENOTECA

Coni - € 5

Stuzzichini di formaggi e salumi locali di tipo artigianale (A1 – A7 – A9)

Tris “Italia” - € 5

Bruschetta Verde con rucola e stracciatella

Bruschetta Bianca con olio EVO, aglio di Castelliri e basilico

Bruschetta Rossa con pomodorini secchi e menta

(A1 – A7)

Tagliere “Il Ciociaro” - € 10

Selezione di prodotti di Alta Qualità

(Pecorino, Ricottine, Salsiccia e Prosciutto)

Tagliere “Super Dop” - € 15

Prodotti Dop del Basso Lazio:

Pecorino di Picinisco, Tartina con Crema di Fagioli Cannellini di Atina,

Peperone di Pontecorvo, Confettura di Cabernet di Atina, Ricottine,

Marzolina di capra, Prosciutto di Guarcino (A1 – A7 – A12)