

PISELLINO

UOVA&FARINA...CONCUCINA

pisellino e' casa...

E' amore per la tradizione servire in padella.

E' rispetto per la tavola bere un buon vino.

E' la nostra gioia condividere la vostra soddisfazione.

GLI ANTIPASTI

Pisellino (per due persone)



€ 22,00

pizza frita con pomodoro, parmigiano e basilico, fiore di zucca pastellato, tortino di guanciale patate e scamorza, burratina di Campo Felice, culatello, bruschettina con lardo

Culatello Burrata e Pizza Fritta



€ 14,00

(per due persone)

Del Cacciatore (per due persone)



€ 22,00

capriolo, alce, cinghiale, cervo, selezione di formaggi, carciofo

Parmigiana di Melanzane



€ 10,00

Caciocavallo di Campofelice in piastra



€ 10,00

con grattata di tartufo fresco

Uovo al Tegamino con grattata di Tartufo Fresco



€ 10,00

Battuta di Fassona Piemontese



€ 12,00

con burrata e grattata di tartufo fresco

Carciofo alla Crudaiola

€ 12,00

con scaglie di grana

I PRIMI PIATTI

centro e pile

Classici di Pisellino



<i>Pinnicchio (del nostro pastificio) all'Amatriciana</i>	€ 11,00
<i>Tonnarello (del nostro pastificio) alla Carbonara</i>	€ 11,00
<i>Tonnarello (del nostro pastificio) alla Gricia</i>	€ 11,00
<i>Tonnarello (del nostro pastificio) Cacio e Pepe</i>	€ 11,00
<i>Pappardelle (del nostro pastificio) con Cinghiale</i>	€ 12,00
<i>Gnocco (del nostro pastificio) con sugo di spuntature</i>	€ 12,00
<i>Gnocchi (del nostro pastificio) Taleggio e Tartufo</i>	€ 14,00






















Il Cuore di Pisellino




<i>Ravioli (del nostro pastificio) ripieni di Olaci della nostra terra</i>	
<i>Pomodoro e basilico</i>	€ 12,00
<i>Burro e salvia</i>	€ 12,00

I PRIMI PIATTI - I NOSTRI CLASSICI

I PRIMI PIATTI - FUORI LE MURA ^{pile}

 GLUTINE	 LATTE	 UOVA	 SEDANO	<i>Pappardella (del nostro pastificio) al ragù bianco di cervo</i>	€ 13,00
 GLUTINE	 LATTE	 UOVA	 SEDANO	<i>Fettuccina (del nostro pastificio) al ragù bianco di agnello e menta</i>	€ 14,00
 GLUTINE	 LATTE	 UOVA		<i>Chitarra (del nostro pastificio) con funghi di stagione e zafferano</i>	€ 14,00
 GLUTINE	 LATTE	 UOVA		<i>Chitarra (del nostro pastificio) alla Rinaldo</i>	€ 12,00
				<i>pomodoro, melanzane, grattata di cacio cavallo, briciole di pane tostato aromatizzato, basilico</i>	
 GLUTINE	 LATTE	 UOVA		<i>Maltagliata (del nostro pastificio) zucca erborinato e mandorle tostate</i>	€ 12,00
 FRUTTA A GUSCIO	 GLUTINE	 LATTE	 UOVA	<i>Tornarello (del nostro pastificio) Panarea</i>	€ 12,00
				<i>sarde, pangrattato, mandorle tostate, uva sultanina, finocchietto e prezzemolo</i>	

Zuppe e Minestre

 GLUTINE	 LATTE	 UOVA	 SEDANO	<i>Pasta Patate e Provola</i>	€ 12,00
 GLUTINE	 UOVA			<i>Taccozzelle e fagioli</i>	€ 10,00
 GLUTINE	 LATTE	 UOVA		<i>Trippa alla romana</i>	€ 11,00

centro

I PRIMI PIATTI - FUORI LE MURA



Pappardella (del nostro pastificio) al ragù bianco di cervo

€ 13,00



Fettuccina (del nostro pastificio) al ragù bianco di agnello e menta

€ 14,00



Chitarra (del nostro pastificio) con funghi di stagione e zafferano

€ 14,00



Chitarra (del nostro pastificio) alla Rinaldo

€ 12,00

*pomodoro, melanzane, grattata di cacio cavallo,
briciole di pane tostato aromatizzato, basilico*



Tornarello (del nostro pastificio) Panarea

€ 12,00

sarde, pangrattato, mandorle tostate, uva sultanina, finocchietto e prezzemolo

Zuppe e Minestre



Pasta Patate e Provola

€ 12,00



Taccozzelle e fagioli

€ 10,00



Trippa alla romana

€ 11,00

I PRIMI PIATTI - FUORI LE MURA

I SECONDI PIATTI

centro che pile

Secondi in Padella

Filetto di Manzo con Tartufo con contorno di patate € 26,00

Filetto di Manzo con Aceto Balsamico con contorno di patate € 24,00

A Lunga Cottura

Guancia di Vitello al Montepulciano con contorno di patate € 18,00

 *Involtino di Vitello (con prosciutto di capriolo erborinato e funghi di stagione)* € 18,00

Galletto alle Erbe c.b.t. ripassato al forno € 15,00

Rombo dello chef con crema di patate e olive € 18,00

Cinghiale in umido € 15,00

 *Spezzato di agnello in casseruola (come si fa a casa dello Chef Emilio)* € 18,00

Cotti e Mangiati

 *Costatine di Agnello Panato al Forno con Patate* € 18,00

 *Scamorza al Forno con Calatello* € 13,00

  *Involtino di Verza (ripieno di noci patate, pepe, parmigiano e scamorza)* € 13,00

Girando la pagina ... Troverai i nostri contorni

Contorni

<i>Patate al forno</i>	€ 4,00
<i>Cicoria agro o ripassata</i>	€ 4,00
<i>Puntarelle</i>	€ 5,00
<i>Finocchio in Crudaiola</i>	€ 5,00
<i>Orto Grigliato</i>	€ 5,00

<i>Acqua</i>	€ 3,00
--------------	--------

Vino della casa (bianco, rosso, cerasuolo)

<i>1/2</i>	€ 7,00
------------	--------

<i>1 L</i>	€ 12,00
------------	---------

<i>servizio e coperto</i>	€ 3,00
---------------------------	--------

I DOLCI



GLUTEN FREE



LATTE FREE



UOVA FREE

Tiramisù € 5,00

Strudel classico € 6,00

Caprese con crema calda all'arancio € 5,00

Lemon tart € 5,00

Pasticceria secca con Vinsanto € 6,00

Gin tonic € 6,00

Amari nazionali € 3,50

Distillati € 4,00

caffè € 1,50

I DOLCI