

Nervu

INVERNO 2025

IL VICOLO

1990

vivi un'esperienza di gusto

Menu

ANTIPASTI

Uovo Pochet € 12

Uovo pochet con crema di parmigiano, carciofi e guanciale croccante.

Selezione € 16

Affettati e formaggi della Valle di Comino accompagnati da confettura fatta in casa.

Minestrone € 10

Minestra rivisitata con broccoletti, fagioli Cannellini DOP di Atina e crostini di pane.

Gamberi € 13

Gamberi fritti in pasta kataifi serviti con salsa cocktail

PRIMI PIATTI

Fettuccine * € 14

Fettuccine fatte in casa con ragù alla bolognese e fonduta di parmigiano.

Spaghettone * * € 13

Spaghettone con crema di broccoli, guanciale croccante, anacardi e polvere di pomodoro.

Faffocchi * € 12

Tradizionale pasta e fagioli Cannellini DOP di Atina, con fondo di cottura di sedano, carota e cipolla.

Gnocchi * € 14

Gnocchi di patate, cacio e pepe con carciofi croccanti.

STARTERS

Poached Egg € 12

Poached Egg parmesan fondue, artichokes, crispy bacon

Selection € 16

Selection of local cold cuts and cheeses, served with homemade jam.

Soup € 10

Traditional soup with broccoletti, cannellini beans and bread croutons.

Prawns € 13

Fried prawns in kataifi pastry with homemade cocktail dressing

OUR PASTAS

Fettuccine * € 14

Homemade Fettuccine pasta with bolognese ragout.

Spaghettone * * € 13

Gragnano Spaghettone with broccoli dressing, crispy bacon, cashew and tomato powder.

Faffocchi * € 12

Traditional pasta soup with PDOs Cannellini beans from Atina.

Gnocchi * € 14

Potatoes gnocchi with cacio e pepe dressing and artichokes

Menu

SECONDI PIATTI

Polpette € 16

Polpette di agnello "cacio e ova".

Filetto € 28

Filetto di manzo al pepe verde.

* Cottura disponibile solo al sangue o media

Stracotto € 18

Stracotto di manzo servito con puré di patate.

Pollo € 16

Stufato di pollo con porri e porcini.

Curry € 14

Curry di fagiololi servito con verdure saltate.

Baccalà € 16

Baccalà gratin con patate, porri e polvere di pomodoro.

MAIN COURSE

Meatballs € 16

Lamb meatballs served with egg and pecorino dressing.

Beef Tenderloin € 28

Beef tenderloin with green peppercorn sauce.

* Cooked rare or medium only

Beef stew € 18

Beef stew served with mashed potatoes

Chicken € 16

Chicken stew with porcini mushrooms and leeks.

Curry € 14

Cannellini beans curry served with seasonal vegetables.

Codfish € 16

Gratinee codfish with potatoes and leeks.

DESSERT

Brownies *

Brownie al cioccolato servito con gelato alla vaniglia, salsa ai frutti rossi

Chocolate brownie, vanilla icecream, berries dressing

€ 6

Sbriciolata

Sbriciolata di pasta frolla, crema di ricotta, pere e cioccolato.

Shortcrust pastry, ricotta, chocolate and pears

€ 6

Torta

Torta ai datteri, caramello e pistacchi

Sticky toffee pudding

€ 6

LEGENDA

 Vegetariano/Vegetarian

 Vegano/Vegan

 Senza Lattosio/Lactose free

* Opzione vegan/Vegan option

* Opzione senza lattosio/Lactose free option

 Senza Glutine/Gluten Free

* Opzione senza glutine/Gluten free option



GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2025

Ristorante Il Vicolo
Via Planca 5/7 - 03042
Atina (FR)
0776 628058 - 3464945390

WI - FI



Ristorante il Vicolo



PWS: Ristoranteilvicolowifi1990



ilvicolo_atina



Ristorante Il Vicolo Atina



www.ristoranteilvicoloatina.it