



Lo Stuzzichino

RISTORANTE

*L'esperienza nel campo gastronomico di
ben tre generazioni della famiglia Capirchio*

MENÙ PRIMAVERILE

*Le nostre materie prime sono selezionate da piccoli produttori locali,
gli ortaggi e legumi presenti sul menu sono in parte coltivati nell'orto di proprietà,
il pane che viene servito è fatto con farine provenienti da grani antichi
quale "varietà serena" e da farine particolari quali quella di carruba.
Olio, salumi, formaggi e carni rispecchiamo la nostra filosofia dell filiera corta.*

Buon appetito

Roberto & Francesco



Il nostro Ristorante

Il nostro ristorante propone una cucina fortemente legata al territorio dove tipicità, territorialità e stagionalità sono i cardini dei nostri piatti, talvolta presentati anche in chiave moderna.

Qualità, passione e materie prime eccelse sono i nostri punti di forza grazie ai quali serviamo ogni giorno al tavolo oltre che il cibo, amore e competenza per il nostro lavoro.



Menù Degustazione

“Profumi di primavera”, solo per l'interno tavolo (6 portate).

a persona € 55,00

[TUTTI]





I sapori della nostra terra

A noi spetta il prezioso compito di selezionare, rielaborare ed

esaltare con semplicità e

modestia tutti gli ingredienti della

nostra terra ed è esattamente questo che ci fa amare il nostro mestiere.

Prima di assaporare i piatti, il nostro invito è quello di

saziare la vista contemplando la natura che ci circonda e la ricca terra che ci offre quanto portiamo a tavola.

È dai nostri campi che nascono le materie prime usate nei piatti così da farvi assaporare il gusto genuino e tradizionale di una volta. Attendiamo pazientemente la giusta e naturale maturazione dei prodotti che offriamo e poi i processi di trasformazione prevedono lavorazioni esclusivamente artigianali senza aggiunta di addensanti, coloranti, conservanti né aromi artificiali.



Antipasti

Antipasto dello Stuzzichino	€ 14,00
<i>Selezioni di salumi e formaggi del territorio, olive itrane, crostini e frittelle, frittatina di stagione, mini burger di agnello, fagioli e cicoria, zuppa di cicerchia di Campodimele.</i>	[B C I N O P]
Carpaccio di stagione	€ 10,00
<i>Girello di vitella cbt con carciofi stufati, marzolino di Esperia (presidio Slow Food) e sciroppo di carrube.</i>	[B C I M]
Il tortino di primavera	€ 10,00
<i>Sformatino di asparagi selvatici su vellutata di patate e zafferano.</i>	[C G I P]
Il quinto quarto	€ 11,00
<i>Trippa al ristretto di pomodoro, pecorino di Picinisco, profumata alla mentuccia.</i>	[C G N]
La colazione del contadino	€ 11,00
<i>Carciofo ripieno di agnello alla cacciatore con salsa di pane e pecorino.</i>	[C F N]
La nostra cicerchia	€ 8,00
<i>Zuppa di cicerchie della famiglia Capirchio servita in tegame e crostone di pane di grano "Serena", ed olio evo.</i>	[I N]



Tre generazioni di esperienza

Tutto questo è il risultato di tre generazioni della famiglia Capirchio: **nonna Romilda** col suo forno a legna faceva capolavori con pane, pizze e dolci mentre ai fornelli convivono l'esperienza di **mamma Pinuccia** con la verve più fantasiosa del figlio **chef Francesco**.

L'attenta scelta dei **prodotti coltivati in proprio come le cicerchie**, o acquistati da contadini e pastori del paese sono alla base del successo del ristorante.



Primi

Gnocchi "ricetta storica" di nonna Romilda € 12,00

Gnocchi "cecati" a mano di patate e farina, al ragù di cinghiale. [I N O]

Fettuccine primaverili € 13,00

Fettuccine all'uovo con asparagi selvatici e guanciale. [I N P]

Calamarata del pastore € 12,00

Calamarata di gragnano, ragù di agnello e ricotta stagionata. [C I N O]

Ravioli "homemade" € 13,00

Raviolo ripieno di borragine e ricotta, saltati con burro, salvia e crema di piselli. [C G I N P]

Le candele di mamma € 12,00

Candele spezzate "Pastificio Gentile", genovese di vitellone dei monti Aurunci e mela annurca. [C I N]

Lo spaghetti nell'orto € 11,00

Spaghetti artigianali, crema di broccoletti nostrani, taralli, ricotta e polvere di olive nere. [A B C G]

N.B. Le mezze porzioni vengono conteggiate per l'80% del costo della porzione intera



Secondi

La capra alla "Campomelana"	€	14,00
<i>Bocconcini di capra cotta lentamente nel tegame di coccio con aromi nostrani.</i>		[N O]
Il coniglio come una porchetta	€	16,00
<i>Coniglio disossato e farcito alle verdure, cotto al forno e accompagnato da un tortino di patate tartufato.</i>		[C M N O P]
Brasato "fondente"	€	15,00
<i>Guancia cbt, riduzione al vino "Cecubo", soffice di patate e limone candito.</i>		[C N O]
Il "pesce" in montagna	€	15,00
<i>Baccalà in tegame con patate con pomodoro torpedino, olive e pinoli.</i>		[B I N]
Bistecca di Scottona, selezione "Croasa" arrosto	l'etto €	5,50
<i>Bistecca di scottona cotta ai ferri e servita con scaglie di sale "maldon".</i>		
L'agnello delle nostre campagne	€	15,00
<i>Agnello alla scottadito.</i>		
Il piatto reale	€	25,00
<i>Il filetto di manzo cotto alla griglia e finito in padella con funghi porcini.</i>		[C G O]
Le salsicce "paesane"	€	12,00
<i>Salsiccia tipica di Monte San Biagio, coriandolo sale e peperoncino, cotta ai ferri, accompagnata da ketchup di pomodoro "torpedino".</i>		[B]



Contorni e Formaggi

Verdura ripassata € 5,00

Broccoletti, cicoria, scarola o bieta, secondo la stagione.

Le patate al forno € 5,00

Patate tagliate a cubetti cotte al forno con olio evo e rosmarino.

L'insalata di stagione € 5,00

Finocchi arance, pomodorini e olive.

Gran tagliere di formaggi € 15,00

Tagliere composto da 6 tipologie di formaggi, dal morbido all'erborinato, accompagnati da mieli e mostarde fatte in casa.

[B C G]



Dolci

Il millefoglie	€ 6,00
<i>Pasta sfoglia scomposta con crema Chantilly alla vaniglia del Madagascar e frutti di bosco.</i>	[B C I P]
Il tiramisù	€ 6,00
<i>Savoardi uniti ad una crema al mascarpone di bufala e caffè.</i>	[C I P]
Il semifreddo di stagione	€ 7,00
<i>Semifreddo al pistacchio verde di bronte (presidio Slow Food) e scaglie di cioccolato fondente.</i>	[B C P]
La bavarese	€ 6,00
<i>Bavarese al limone con salsa alle fragole.</i>	[C G]
La cheesecake	€ 6,00
<i>Soffice al formaggio con lamponi su frolla salata e crema aromatizzata al limoncello.</i>	[C I]
Omaggio a Campodimele	€ 6,00
<i>Ricotta di capra, crumble fatto con farina di cicerchie e miele di Campodimele.</i>	[B C I P]
Il tortino	€ 6,00
<i>Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido</i>	[C G P]



Allergeni

Gli allergeni sono gli alimenti o gli ingredienti presenti in essi che possono scatenare reazioni allergiche in chi determinati soggetti predisposti. Di seguito trovate la lista degli allergeni, con affianco indicata la lettera di riferimento che verrà utilizzata nel nostro menù nel caso il piatto di riferimento lo contenga.

[A] **Arachidi e derivati:** Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

[B] **Frutta a guscio e derivati:** Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

[C] **Latte e derivati:** Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

[D] **Molluschi e derivati:** Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

[E] **Pesce e derivati:** Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

[F] **Sesamo e derivati:** Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

[G] **Soia e derivati:** Latte, tofu, spaghetti, etc.

[H] **Crostacei e derivati:** Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

[I] **Glutine:** Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.

[L] **Lupini e derivati:** Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

[M] **Senape e derivati:** Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

[N] **Sedano e derivati:** Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

[O] **Anidride solforosa e solfiti:** Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

[P] **Uova e derivati:** Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.

Il pane

Il cestino di pane. Il pane del forno a legna di Campo di Mele e pagnotta fatta con farina di grano varietà "serena" e carrube

a persona € 2,00

[A B I]



*Tutto ciò che viene dalla mia cucina
è cresciuto nel cuore.*



Via Taverna, 14 - Campodimele (LT)

Telefono **0771598099, 0771598131** | Cellulare **3493678486, 3932191750**

www.ristorantelostuzzichino.com