

La Loggia Ristorante

M E N U

À LA CARTE

ANTIPASTI

appetizers

Catalana *

astice, cipolla rossa,
pomodorini datterino, patate,
olive nere caiazzane
40

Catalana *

steamed lobster salad, red onion,
datterino tomatoes, potatoes,
Caiazzo black olives
40

Polipetti *

pomodoro, capperi, olive nere,
prezzemolo
28

Baby octopus *

tomato sauce, capers,
black olives, parsley
28

Polpette di manzo *

in sugo di pomodoro
20

Meatballs *

with tomato sauce
20

Battuta *

marchigiana sannita, senape
selvatica, cipolla, salsa tartara
26

Beef tartare *

marchigiana sannita, wild
mustard, onion, tartar sauce
26

Tagliere

selezione di salumi del Sannio
26

Charcuterie board

selection of Sannio cured meats
26

Veloutés

& soups

Zuppa del Sannio^{*}
legumi bio del Sannio,
castagne, crostini alle erbe
22

Sannio soup^{*}
organic legumes from Sannio,
chestnuts, herb croutons
22

Vellutata di zucca^{*}
porro, semi di zucca
20

Pumpkin velouté^{*}
leek, pumpkin seeds
20

Vellutata di cavolo^{*}
cavolo viola, robiola
e semi di sesamo
20

Purple cabbage velouté^{*}
purple cabbage, robiola cheese
and sesame seeds
20

PRIMI

first courses

Pasta mista^{*}
in "zuppa di mare"
40

Mixed pasta^{*}
in "sea soup"
40

Linguine^{*}
aglio, olio,
uova di riccio
36

Linguine^{*}
garlic, oil,
sea urchin roe
36

Tagliolini^{*}
burro, Parmigiano,
tartufo nero del Matese
38

Tagliolini^{*}
butter, Parmigiano,
Matese black truffle
38

Gnocchi di patate^{*}
zucca, porcini, caciocavallo di
Castelfranco in Miscano
28

Potato gnocchi^{*}
pumpkin, porcini mushrooms,
Castelfranco in Miscano
caciocavallo
28

Candele^{*}
"genovese"
di marchigiana sannita
26

Candele^{*}
traditional "Genovese" beef
and onion ragoût
26

SECONDI

second courses

Pescato *

varietà e preparazione
secondo disponibilità
38

Catch of the day *

varieties and preparation
subject to availability
38

Baccalà *

crema di ceci
di Morrone del Sannio
32

Baccalà *

Chickpea cream
from Morrone del Sannio
32

Agnello Laticauda *

purè di patate
e cipolla in agrodolce
40

Laticauda lamb *

potato purée
and sweet & sour onion
40

Galletto *

patate, salsa alla senape
36

Cockerel *

potatoes, mustard sauce
36

Marchigiana sannita *

Entrecôte grigliata,
verdure grigliate
46

Sannio Marchigiana *

Grilled entrecôte,
grilled vegetables
46

CONTORNI

vegetables

Misticanza
insalata con olio alle erbe
12

Mixed greens
salad with herb flavored oil
12

Scarola
alla napoletana
olive, uvetta, capperi,
pinoli, acciughe
14

Escarole
Neapolitan style
olives, raisins, capers,
pine nuts, anchovies
14

Friarielli
aglio , olio, peperoncino
14

Sautéed Friarielli
garlic, olive oil, chili
14

Verdure grigliate
14

Grilled vegetables
14

Pure' di patate
14

Potato Purée
14

Patate fritte
del Matese *

Fried Matese
Potatoes *

DOLCI

desserts

Babà al rum^{*}
crema leggera al limone,
lampone
16

Rum Babà^{*}
with light lemon cream,
raspberry
16

Mela alla cannella^{*}
croccante alle mandorle,
gelato alla vaniglia
16

Cinnamon apple^{*}
almond brittle,
vanilla ice cream
16

Choco Cake^{*}
cioccolato, frutti di bosco
16

Choco Cake^{*}
chocolate, berries
16

Semifreddo^{*}
semifreddo al pralinato di
nocciole, mandorle e strega
16

Semifreddo^{*}
hazelnut praline, almonds,
and Strega liquor
16

Tagliata di frutta
12

Fresh Fruit salad
12