

Ristorante “ LA NUOVA LEGA ERNICA”

Centro Storico - via G. Sulpicio - tel. 0775/238494

MENU - 25,00 euro

Antipasto

Misto al piatto (salumi, formaggi e verdure)

Primo

Fettuccine con porcini
Gnocchi con sugo d'agnello

Secondo

Arista di maiale al ginepro
con patate al forno

Dolce

Crostate centro tavolo

Acqua

1 bottiglia ogni 2 persone

Vino da tavola

1bottiglia ogni 4 persone

Il Tempio dei Sapori Ciociari s.n.c.

Zona S. Croce - Viale della Repubblica, 6/8

tel/fax 0775235024 0775334504 - e-mail iltempiodeisapori@alice.it

MENU' 1 - 18,00 euro

Antipasto di montagna

Fettuccine al ragu o maltagliati con fagioli

Maialino al forno e patate

Insalata mista

Frutta e dolci della casa

Bevande: vino bianco, vino rosso, acqua

MENU' 2 - 20,00 euro

Antipasto di montagna

Rigatoni al sugo di Garofolato

Garofolato

Insalata Mista

Frutta e dolci della casa

Bevande: vino bianco, vino rosso, acqua

MENU'3 – 25,00 euro

Antipasto di montagna
Fettuccine al ragù
Rigatoni al sugo di Garofolato
Garofolato
Insalata mista
Frutta e dolci della casa
Bevande: vino bianco, vino rosso, acqua

GAROFOLATO - Tipica pietanza Verolana

“Involtino di carne di agnello di c/ca 300gr. Condito con chiodi di garofano, aglio, prezzemolo, un pizzico di peperoncino, pancetta.

Tempo di cottura: 4 ore.

Carne molto tenera.

Antico Palazzo Filonardi

Centro storico - Piazza dei Franconi, 1 - Tel. 0775237135

MENU' 1 - 20,00 euro

Il Fagottino di Ricotta di Pecora e Porcini di Montagna
su Vellutata al Basilico
I Tagliolini con Pomodorini Pachino e Scaglie di Pecorino Dolce
Lo Stinco al Forno
I Fascetti di Fagiolini
Le Crespelle di Veroli Farcite
Bevande: 1/4 di vino e ½ minerale e caffè

MENU' 2 - 30,00 euro

Il Classico di Montagna
(selezione di affettati locali, ricottine e formaggio del pastore)
Il Raviolo di Ricotta e Tartufo di Campoli Appennino su Fondata di Reggiano
Le Fettuccine alla Ciociara
L'Abbacchio con Bacche di Ginepro e Aceto Balsamico
Le Patate al Rosmarino
Le Crespelle di Veroli Farcite
Bevande: 1/4 di vino e ½ minerale e caffè

Ristorante Pizzeria Bisteccheria “PERBACCO”

Centro storico - Corso Maria Fortunata Viti, 6

tel . 0775/238089 - 3358430199

MENU' 1 – 18 euro

Antipasto con salumi e formaggi locali
Maltagliati con fagioli -piatto ciociaro-
Grigliata mista di carni locali
Patate o insalata mista
Acqua e ¼ di vino locale

MENU' 2 – 25 euro

Antipasto di salumi e formaggi locali
Fettuccine ai funghi porcini locali e
Rigatoni al sugo di pecora
Grigliata mista di carni locali o
Pecora al sugo
Patate o insalata mista
Frutta di stagione
Acqua e ¼ di vino locale

Ristorante “La Coccinella” *

a 12 km da Veroli - Via Valle Amareno, 57 - tel 0775/863119

MENU' - 20,00 euro

Antipasto della casa - (affettati- verdure grigliate - Panzanella - fagioli spagna - Fagioli con le cotiche- olive - patate lesse)
Bruschette
Gnocchi al pomodoro fresco o Sagne e fagioli
Abbacchio al forno con patate o Braciola e salsiccia
Insalata mista
Ciambelline
Vino- bevande- caffè- amaro

MENU - 25,00 euro

Antipasto della casa - (affettati- verdure grigliate - Panzanella - fagioli spagna - Fagioli con le cotiche- olive - patate lesse)
Bruschette
Ass. fettuccine porcini
Ass. gnocchi pomodoro fresco
Arista al forno con patate
Pecora al sugo
Insalata mista
Ciambelline
Vino- bevande- caffè- amaro

Ristorante “MASTRO GEPPELTO”

a 8 km da Veroli - via S. Francesca - tel. 0775/863264

MENU' - 18,00 euro

Antipasto di Montagna

Fettuccine al ragù
Arista di maiale con funghi e piselli
Insalata
Dolci della casa
Bevande
Caffè

MENU' - 25,00 euro

Antipasto di montagna
Fettuccine con funghi porcini
Lasagna
Arrosto misto (abbacchio, bracirole, salsiccia)
Insalata e patate
Macedonia
Dolci della casa
Bevande
Caffè

Locanda dei Viandanti - Rifugio Campoli

(18 km da Veroli) - quota 1026 slm - Prato di Campoli - tel. 334 2268791
(in caso di mancata risposta attendere di essere richiamati)

MENU' - 20,00 euro

Antipasto del viandante: salsicce secche - prosciutto - verdure grigliate - fagioli cannellini - patate
lesse - bruschette al tartufo
Gocchi di patate o fettuccine
Spezzatino con le patate o carne alla brace
Costata della casa
Acqua, ¼ di vino, caffè