


menù
alla carta

/ italiano
/ english

PalazzoTRONCONI

www.palazzotronconi.com





menù
alla carta

/ italiano

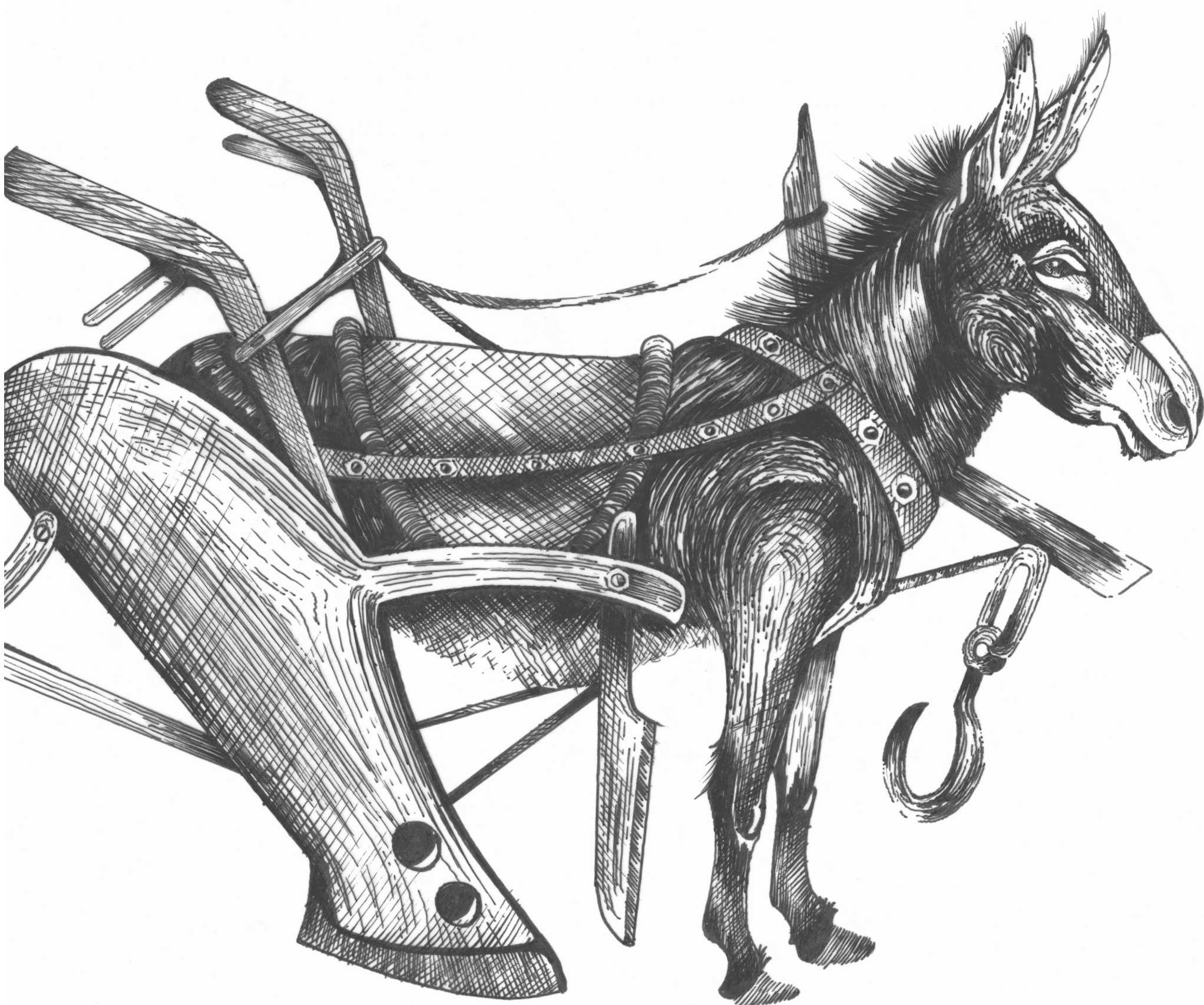
PalazzoTRONCONI

www.palazzotronconi.com

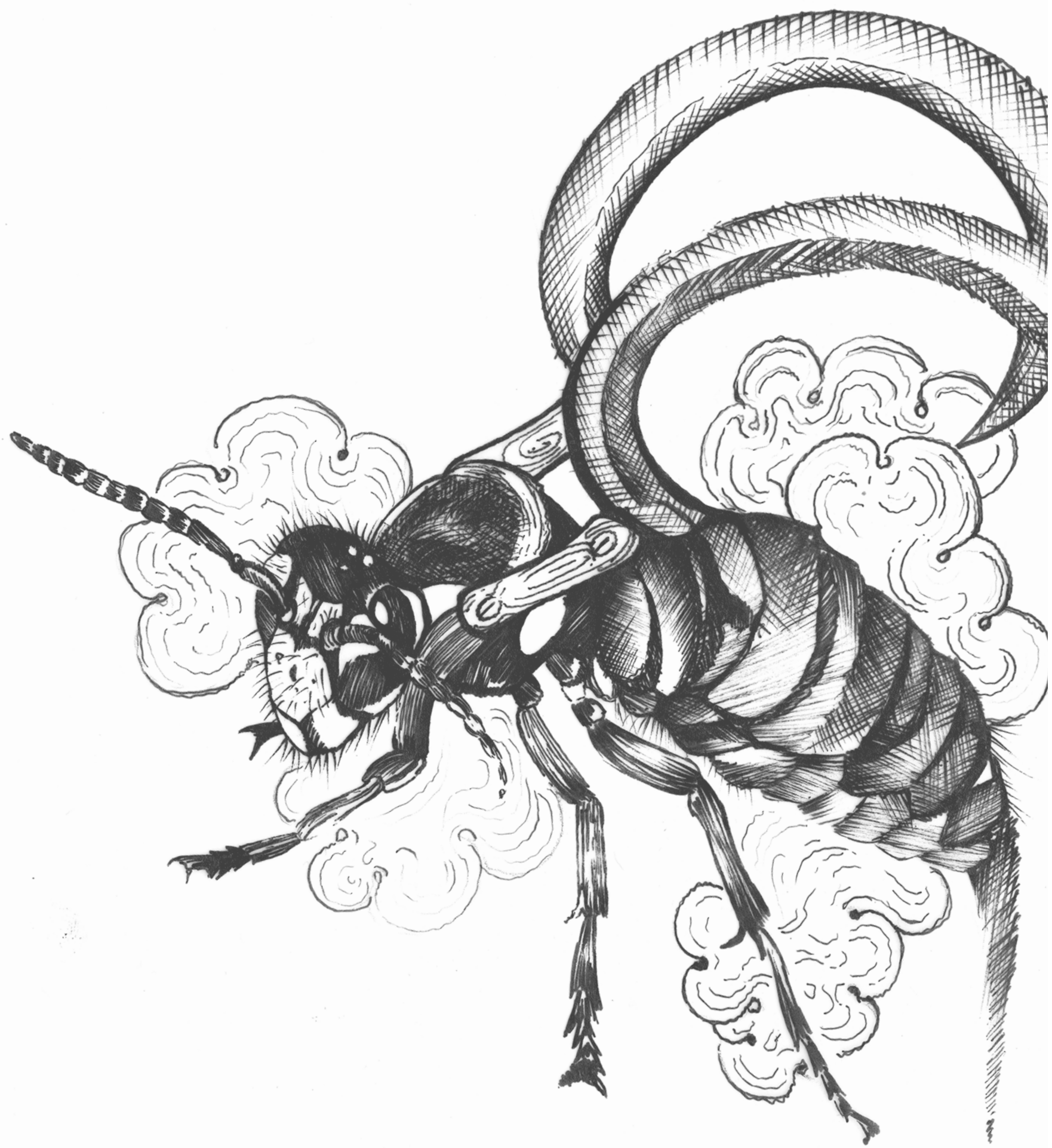


antipasti della casa

- Selezione di salumi e formaggi locali, ricotta, treccia di bufala, olive, verdure di stagione in varie cotture (Gratin, al forno, grigliate e fritte dorate), frittata e bruschetta € 16
- Carciofo fritto con purea di pecorino € 9
- Uova con scamorza di bufala e guanciale € 10
- Battuta di bufala, pere, miele e cacio affumicato € 12
- Filetto di maiale, misticanza e scaglie di primo sale di bufala € 11
- Crostone con verdura di stagione, cipolla caramellata e liquido di pecorino € 8



primi piatti*



- Tortello cacio e pepe con salsa ai broccoletti e guancialetto croccante € 13
- Fettuccina al nero casertano ripassata in padella su crema di cacio € 11
- Gnocchi al blu della Valle del Comino € 12
- Cavatelli alla Zi'Tore al ragù di cortile € 11
- Tonnarelli agli asparagi e guancialetto € 13
- Ravioli di stracciatella di bufala ai 3 pomodorini di stagione e basilico € 13



secondi piatti*

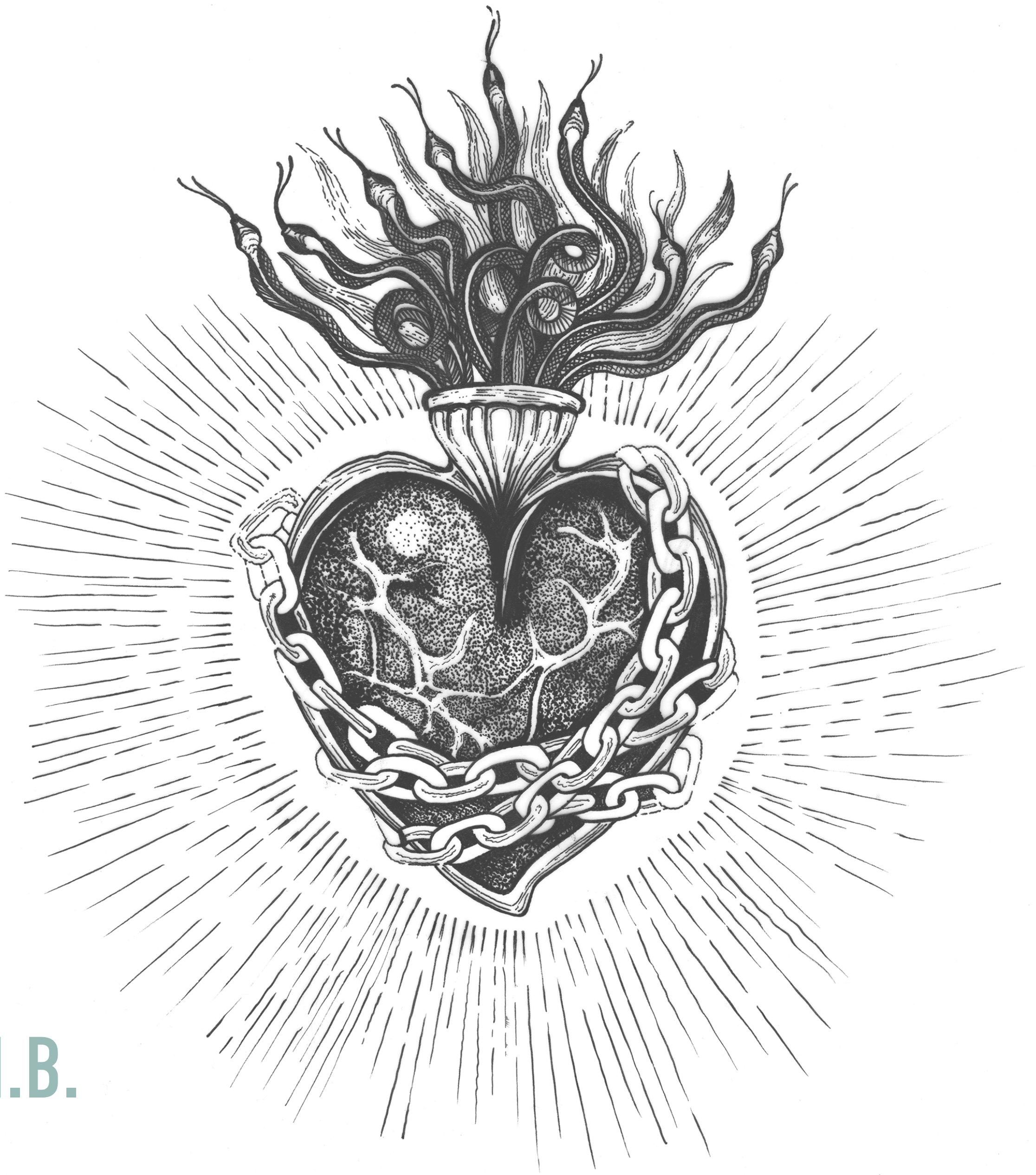
- Guancia di vitellone brasata al Rustica
Progenie bianco con patate brasate € 14
- Tagliatina di diaframma
con erbe di campo € 16
- Arista di nero casertano
con patate al forno € 12
- Straccetti di vitellone ai carciofi € 13
- Polpette al sugo e patate al forno € 11
- Stracotto di bufaletto con verdura
di stagione saltata in padella € 13

I secondi verranno serviti con contorno

dolci*

- Zabaione al passito EVA € 4
- Cheseecake alla Ciociara € 6
- Amaretto di Guarcino con ricotta di pecora locale e visciole € 6
- Tiramisù € 6
- Zuppa inglese € 6
- Crostata di visciole € 4





N.B.

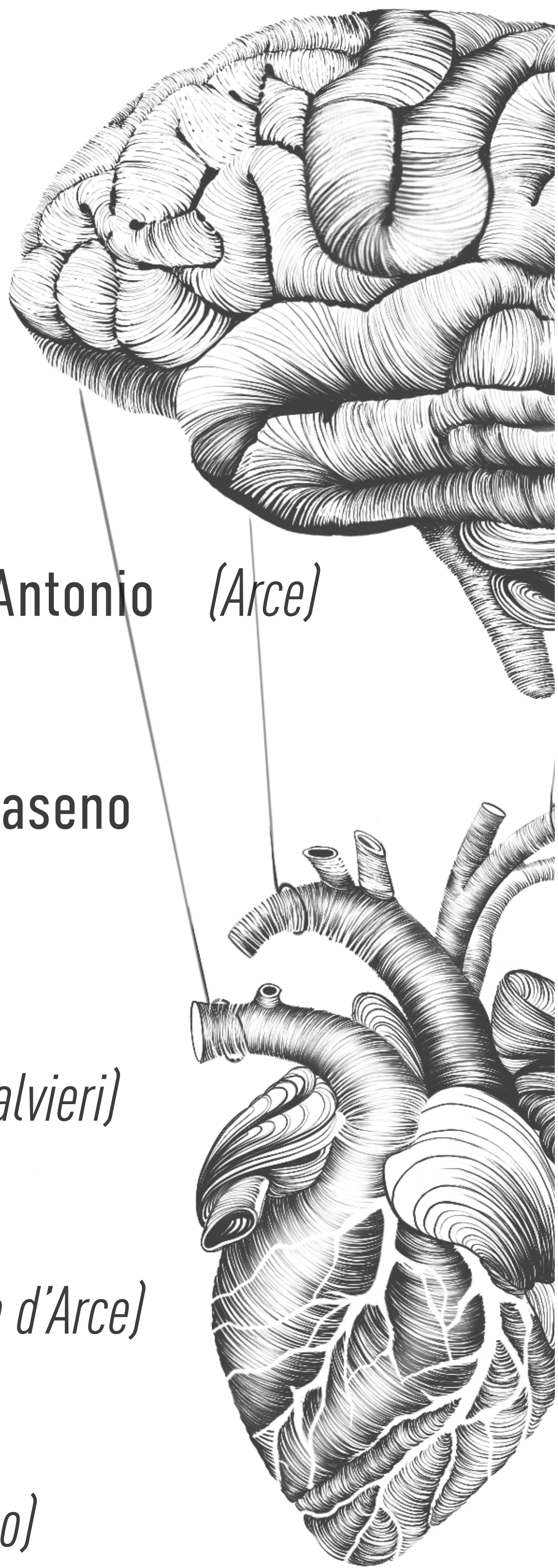
*** Prodotti lavorati e conservati
in negativo**

Tutte le pietanze possono contenere:
latte, uova e farina

**Comunicare eventuali
intolleranze o allergie**

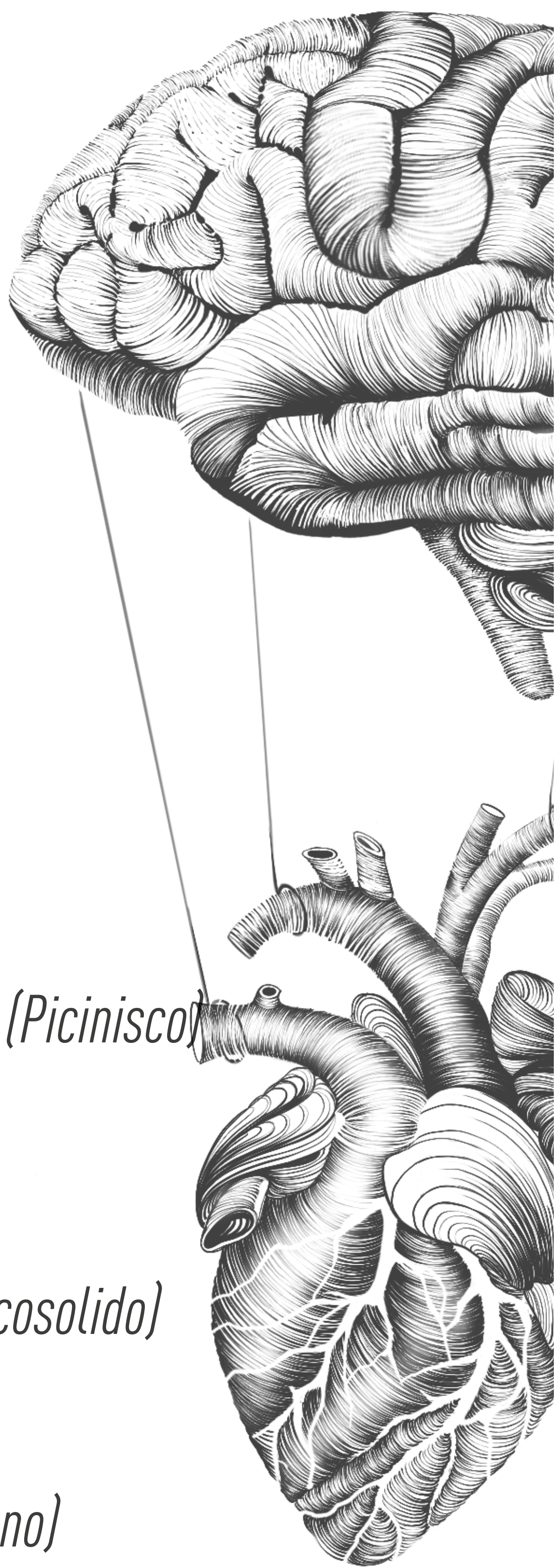
fornitori

- **Azienda agricola Arcese Antonio** *(Arce)*
Formaggi di pecora
- **Caseificio La stella di Amaseno**
Latticini di bufala
- **La bottega del Macellaio
di Roberto Cedrone** *(Casalvieri)*
Carni e salumi
- **Macelleria Lancia** *(Rocca d'Arce)*
Carni e salumi
- **Fattoria Lauretti** *(Amaseno)*
Carni e salumi di bufala
- **Forno Tomassi** *(Arce)*
Pane



fornitori

- **Fattoria Maiuri** *(Ceprano)*
Formaggi di mucca
- **PolSELLI** *(Arce)*
Farine
- **Azienda agricola Pacitti** *(Picinisco)*
Formaggi di pecora
- **Az. Agricola Capramara
di Simone Samuele** *(Pescosolido)*
Formaggi di capra e tartufi
- **Lab. Agr. Ciociaro** *(Ceccano)*
Verdure Bio



allergeni



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO e prodotti a base di sedano



SENAPE e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo



ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti
in concentrazioni superiori a 10mg/kg

allergeni



LUPINI e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi

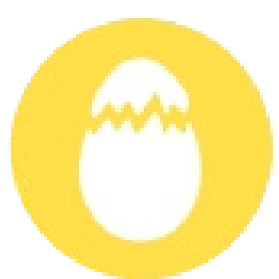


CEREALI CONTENENTI GLUTINE



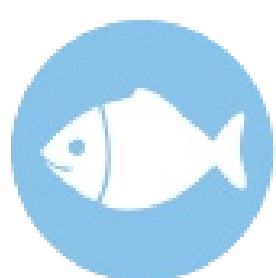
CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei



UOVA e prodotti a base di uova

allergeni



PESCE

e prodotti a base di pesce



ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi



SOIA

e prodotti a base di soia



LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



à la carte
menu

/ english

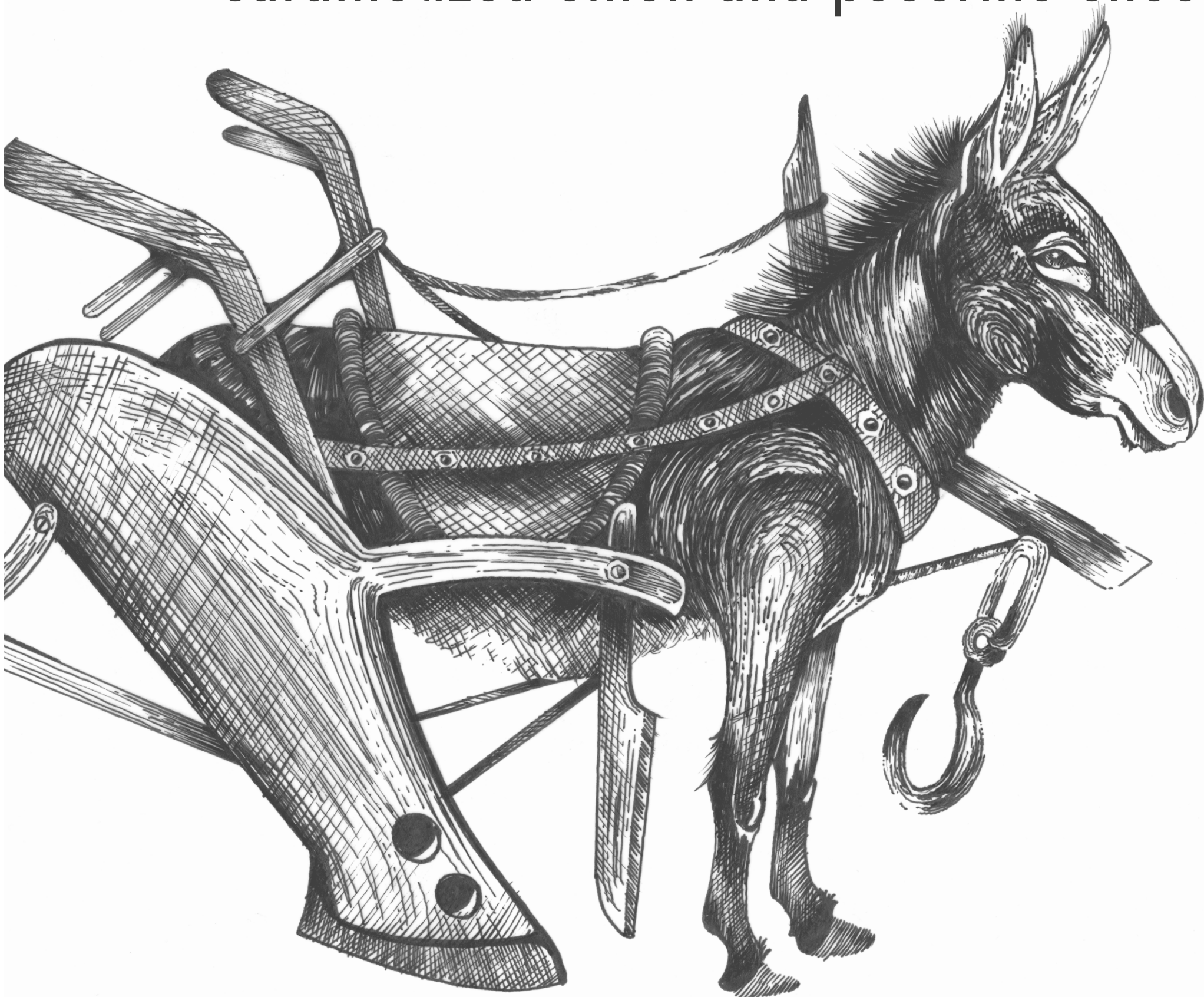
PalazzoTRONCONI

www.palazzotronconi.com



tronconi starter

- Selection of local cured meats and cheeses, ricotta, buffalo mozzarella, olives, seasonal vegetables (gratin, baked, grilled, and fried), omelette, and bruschetta € 16
- Fried artichoke with pecorino cheese € 9
- Eggs with buffalo scamorza cheese and guanciale € 10
- Buffalo mozzarella tartare, pears, honey and smoked cheese € 12
- Pork fillet , mixed salad, and buffalo mozzarella primo sale € 11
- Crouton with seasonal vegetables, caramelized onion and pecorino cheese € 8



first courses*



- Cacio e pepe tortello with broccoli sauce and crispy bacon € 13
- Fettuccina with black casertana pig with artichoke cream € 11
- Gnocchi with Comino Valley blue cheese € 12
- Cavatelli alla Zi'Tore with farmyard ragu € 11
- Tonnarelli with asparagus and bacon € 13
- Buffalo mozzarella cheese ravioli with tomatoes and fresh basil € 13



main courses*

- Braised Beef Cheeks with Potato Puree € 14
- Beef Diaphragm with wild herbs € 16
- Caserta black pork with baked potatoes € 12
- Veal strips with artichokes € 13
- Meatballs with tomato sauce and baked potatoes € 11
- Buffalo stew with stir fried vegetables € 13

Main Courses will be served with side dish

desserts*

- Zabaione with passito wine "EVA" € 4
- "Ciociara" Cheseecake € 6
- Amaretto di Guarcino with fresh sheep ricotta and sour cherries € 6
- Tiramisù € 6
- Zuppa inglese (sponge cake, cream, chocolate) € 6
- Sour Cherry Tart € 4





PLEASE NOTE

.....

*** Products are processed and stored at sub-zero temperatures**

.....

All dishes may contain milk, eggs, or flour.

Please inform us of any intolerances or allergies.

.....

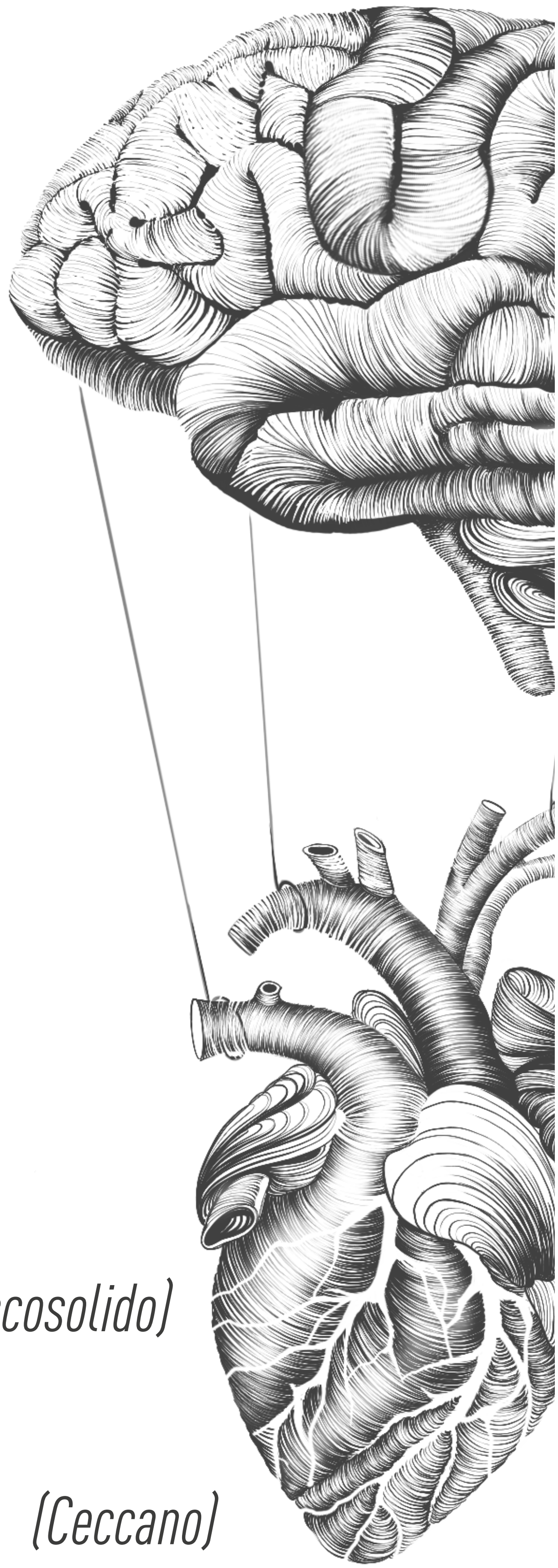
our local suppliers

- **Farm Arcese Antonio** *(Arce)*
Sheep cheese
- **Cheese dairy “The Star of Amaseno”**
Buffalo milk dairy products
- **The Butcher’s Shop
by Roberto Cedrone** *(Casalvieri)*
Meats and cured meats
- **Lancia Butchery** *(Rocca d’Arce)*
Meats and cured meats
- **Lauretti Farm** *(Amaseno)*
Buffalo meat and cured meats
- **Tomassi Bakery** *(Arce)*
Freshly baked bread



our local suppliers

- **Maiuri Farm** (*Ceprano*)
Cow's milk cheeses
- **PolSELLI Mill** (*Arce*)
Traditional flours
- **Pacitti Farm** (*Picinisco*)
Sheep's milk cheeses
- **Capramara Farm**
by Simone Samuele (*Pescosolido*)
Goat cheeses and truffles
- **Ciociaro Agricultural Lab** (*Ceccano*)
Organic vegetables



allergens



NUTS



CELERY

and products made from celery



MUSTARD

and products made from mustard



SESAME SEEDS

and products made from sesame seeds



SULPHUR DIOXIDE and sulphites
in concentrations above 10 mg/kg

allergens



LUPINS

and products made from lupins



MOLLUSCS

and products made from molluscs

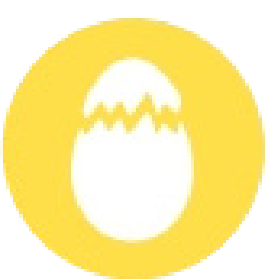


CEREALS CONTAINING GLUTEN



CRUSTACEANS

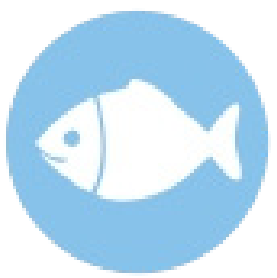
and products made from crustaceans



EGGS

and products made from eggs

allergens



FISH

and products made from fish



PEANUTS

and products made from peanuts



SOYBEANS

and products made from soybeans



MILK

and milk-based products (including lactose)