

L'Angolo d'Abruzzo

"Osteria Abruzzese" Olio Pane e Vino...

Antipasti

BRUSCHETTA con pane a lievitazione naturale, olio, sale con TARTUFO* nero estivo e FUNGHI* porcini	10
PROSCIUTTO abruzzese stagionato 24 mesi del Gran Sasso tagliato A COLTELLO	13
AFFETTATI LOCALI DI TRADIZIONE CONTADINA <i>prosciutto tagliato a coltello, mortadellina di Campotosto, schiacciata dell'Aquila, salamella rinascimentale, Lommeaglio e lonza "Macelleria Loreti di Colle di Tora"</i>	15
TARTARA DI MANZO con riso nero selvatico e aceto balsamico tradizionale di Modena "extravecchio"	18
UOVO IN CAMICIA con ASPARAGI selvatici e ricotta di pecora "L'uovo e la Canapa Az.Ag. Silvia O. Massa d'Albe"	15
FRITTATA agli ASPARAGI selvatici "L'uovo e la Canapa Az.Ag. Silvia O. Massa d'Albe"	18

Paste fatte in casa farine antiche macinate a pietra "Molino Stoduto"

TAGLIOLINI di grano duro Saragolla macinato a pietra ai FUNGHI* PORCINI	15
TAGLIOLINI di grano duro Saragolla macinato a pietra ASPARAGI selvatici	20
FETTUCCHINE di grano Solina e Senatore Cappelli con RAGÙ ABRUZZESE alle tre carni e pecorino dell'Alta Valle del Turano	15
CORDICELLE acqua e farina ALL'INTIGOLO, sugo finto a base di odori leggermete piccante	15
"FAGOTTINO" di grano Senatori Cappelli" ripieno di amatriciana	15
RAVIOLI con ricotta di pecora al POMODORO E BASILICO	15
RIGATONI DE CECCO ALLA AMATRICIANA con guanciale del parco della Maiella	15
ZUPPA di farro ceci e baccalà con aceto balsamico extravecchio	15

La Transumanza . . . Val de Varri, Villa Romana "C.C. Tozzi, Carsoli"

PAPPARDELLE di grano Solina macinato a pietra ALLA PECORA "Ciavarra" con pecorino dell'Alta Valle del Turano	15
SAGNACCE di grano Saragolla macinato a pietra AL CASTRATO "Sopravissana"	18
PECORA "Ciavarra" agliù culturu con spezie d'alta montagna e verdura saltata	18
AGNELLO A QUATTRO MANI allevato lungo le sorgenti del turano	20
AGNELLO allevato lungo le sorgenti del turano ALLA BRACE	20
CASTRATO "Sopravissana" ALLA BRACE	20

In molte delle nostre preparazioni sono presenti i seguenti prodotti:

latte, glutine, uova, semi di sesamo, frutta a guscio, sedano, aglio.

il cliente che avesse allergie o intolleranze e pregato di esporre il suo problema al personale di sala

Carni al forno o al tegame

“IL POLLO” cotto a 68 °C. per 5 ore e tostato AL FORNO con veli di patate “M. Guidi, Tivoli”	14
MAIALINO LATTONZOLO in doppia cottura con veli di patata “M. Guidi, Tivoli”	18
Noce di FILETTO AI FUNGHI* porcini con verdura saltata “M. Guidi, Tivoli”	25
Noce agli ASPARAGI selvatici con verdura saltata “M. Guidi, Tivoli”	25
FUNGHI* PORCINI	18
PIATTO DI FORMAGGI misti Italiani con marmellate “Carta dei Formaggi”	15

Cucina alla Brace

CAPOCOLLO DI MAIALE “M. Guidi, Tivoli”	13
GRIGLIATA mista agnello, capocollo di maiale, salsiccia e scamorza	20
Noce di FILETTO “M. Guidi, Tivoli”	20
BISTECCA DI MANZO Circa 500 gr “M. Guidi, Tivoli”	25
BISTECCA DI VITELLA “M. Guidi, Tivoli”	18
SALSICCE di tradizione contadina con verdura saltata “Macelleria Gino, Carsoli”	13

Scamorze alla Brace “Caseificio Valentini, Magliano dei Marsi”

SCAMORZA passita di latte vaccino	13
SCAMORZA con filetti di ALICI del “Cantabrico”	14
SCAMORZA AL PROSCIUTTO del Parco della Maiella	14
SCAMORZA AI FUNGHI* porcini	15

Contorni di stagione “ortofrutta F. Greco 19.05.1973, Carsoli”	5
--	---

*Prodotti abbattuti

Nasce prima l'alimentazione? O Il Mangiare?

Ove possibile usare le posate dei Re

La Scarpetta Una gioia alimentare

La raccolta di erbe spontanee è curata da “Nonno” Lanfranco

IL TARTUFO NERO PREGIATO
“NERO AQUILA” G. Orlandi 01.01.2009 Avezzano

.. ANTIPASTI ..

CROSTINO DI PANE a lievitazione naturale CON FONDUTA DI SCAMORZA “Caseificio Valentini, Magliano dei Marsi”	€ 30
UOVO IN CAMICIA con ricotta di pecora “L’uovo e la Canapa Az.Ag. Silvia O. Massa D’Albe”	€ 28
UOVO AL TEGAMINO “L’uovo e la Canapa Az.Ag. Silvia O. Massa D’Albe”	€ 28
CARPACCIO DI MANZO olio, sale Maldon, Aceto extravecchio e limone “M. Guidi, Tivoli”	€ 40

.. PRIMI ..

GNOCCHI DI PATATA	€ 35
TAGLIOLINI di grano duro Saragolla macinato a pietra	€ 35
RISOTTO carnaroli extra invecchiato un’anno (Escuso giorni festivi)	€ 35

.. SECONDI ..

SELLA DI CONIGLIO “Macelleria Claudia, Oricola”	€ 32
TACCHINELLA pregiata di Val dè Varri	€ 32
Noce di FILETTO di bovino adulto “M. Guidi, Tivoli”	€ 39
BOCCONCINI DI AGNELLO allevato lungo le sorgenti del turano “C.C. Tozzi, Carsoli”	€ 39
SCAMORZA di latte vaccino alla brace “Caseificio Valentini, Magliano dei Marsi”	€ 28

MENU' DEGUSTAZIONE

.. LE VIRTÙ DELLA MAMMA ..

“QUALITÀ A PICCOLO COSTO”

RIGATONI “DE CECCO” ALLA AMATRICIANA con guanciale del parco della Maiella

SCAMORZA AL PROSCIUTTO del Parco della Maiella

Piccola pasticceria

€ 25

Con un calice di vino : € 30

.. I NOSTRI NONNI ..

“QUALITÀ DEL TERRITORIO”

AFFETTATI LOCALI DI TRADIZIONE CONTADINA

*prosciutto tagliato a coltello, mortadellina di Campotosto, schiacciata dell'Aquila, salamella rinascimentale,
Lommeaglio e lonza di Colle di Tora “Macelleria Loreti”*

ZUPPA di farro ceci e baccalà con aceto balsamico extravecchio

CASTRATO “Sopravissana” ALLA BRACE

DOLCE alla carta

Piccola pasticceria

€ 55

.. VALERIO CONSIGLIA ..

Menù da 6 Portate scelte dallo Chef

€ 65

I menù sono realizzati per l'intero tavolo

CUOCO, sommelier: Valerio Centofanti dal 2000

CUOCO DI BRACE, sommelier: Nonno Lanfranco 19.05.1973

MAITRE DI SALA: SOMMELIER Valentina Centofanti e Walter

Selezione di vini al Bicchiere Coravin

Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo d'Abruzzo al bicchiere 5

BIANCHI

PRA' Monteforte d'Arpone (VR)

Montegrande - Soave 2006 6

J HOFSTATTER Termeno (BZ)

Kolbenhof - Gewurtztraminer 2014 7

ROSSI

CUSUMANO Partinico (PA)

Sàgana - Nero D'Avola 2003 7

POGGIOPIANO San Casciano Valdipesa (FI)

Rosso di Sera 1998 8

TENUTA S. LEONARDO Avio (TN)

S. Leonardo 2003 15

RONCHI DI CIALLA Prepotto (UD)

COF Schioppettino 1988 25