

Menù

Antipasti:

Prosciutto Abruzzese a coltello € 15

Affettati di tradizione contadina € 15

Bruschette miste funghi porcini e tartufo € 12

Insalata di porcini € 20

Tartara di manzo con riso nero e aceto balsamico € 18

Galletti fritti € 18

Primi:

Tagliolini con grano solina ai porcini € 15

Fettuccine all' abruzzese € 15

Pappardelle al castrato € 18

Ravioli di ricotta pomodoro e basilico € 15

Pasta e fagioli con gnocchetti di granturco € 15

Cordicelle all'amatriciana € 15

Secondi al tegame:

Maialino Lattonzolo € 18

Noce di filetto ai porcini € 25

Pollo cotto a 68° € 15

Panzanella di baccalà € 20

Pecora agliu cutturu € 18



Secondi alla brace:

Bistecca di Manzo € 25

Abbacchio € 22

Scamorza € 14

Salsiccia € 15

Arrosto misto € 20

Funghi porcini € 20

Pecora massaggiata € 20

Contorni di stagione € 5

Dessert:

Crema Caramel allo zafferano € 8

Tiramisù espresso € 8

Ho rotto la crostata ai Frutti di bosco € 9

Mousse calda al cioccolato fondente € 8 II

Tartufo Bianco d'Abruzzo

Antipasti:

Crostino di Pane a lievitazione naturale con fonduta di scamorza € 48

Uovo in camicia con ricotta di pecora € 38

Uovo al tegamino € 38

Carpaccio di manzo olio aceto extra vecchio e limone € 48

Primi:

Gnocchi di patata € 49

Tagliolini di grano duro saragolla € 49

Risotto carnaroli € 49

Secondi:

Noce di filetto di bovino adulto € 55

Bocconcini d'agnello allevato lungo le sorgenti del turano € 55

Scamorza di latte vaccino alla brace € 45

I menù sono stampati al momento e sono usa e getta