

## Antipasti

|  |    |
|--|----|
| Bruschetta con pane a lievitazione naturale al tartufo nero* estivo e funghi porcini*  | 10 |
| Prosciutto abruzzese del Parco della Maiella tagliato a coltello   | 13 |
| Affettati locali di tradizione contadina<br><i>prosciutto tagliato a coltello, mortadellina di Campotosto, schiacciata dell'Aquila, salamella rinascimentale</i> | 15 |
| Tartara di MANZO<br>con riso nero selvatico e aceto balsamico tradizionale di Modena "extravecchio"  | 18 |
| Frittata agli orapi "spinaci selvatici", pecorino e guanciale  | 18 |
| Uovo in camicia con orapi "spinaci selvatici" su crostino di pane  | 15 |
| Insalata di funghi porcini   | 15 |

## Paste fatte in casa

|  |    |
|--|----|
| Tagliolini di grano duro Saragolla macinato a pietra ai funghi porcini   | 15 |
| Fettuccine di grano Solina e Senatore Cappelli con ragù Abruzzese alle tre carni e pecorino dell'Alta Valle del Turano | 15 |
| Pappardelle di grano Solina macinato a pietra alla pecora "Ciavarra" con pecorino dell'Alta Valle del Turano           | 15 |
| Cordicelle acqua e farina all'intigolo, sugo finto a base di odori leggermete piccante                                 | 15 |
| Tagliolini di grano duro Saragolla macinato a pietra con orapi "spinaci selvatici"                                     | 20 |

## Paste ripiene

|  |    |
|--|----|
| Ravioli con ricotta di pecora al pomodoro e basilico | 15 |
|--|----|

## Paste secche

|   |    |
|---|----|
| Rigatoni alla Amatriciana con guanciale del parco della Maiella | 15 |
|---|----|

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    | 14 |
| Pecora “Ciavarra” agliù culturu con spezie d’alta montagna e verdura saltata | 18 |
| Maialino lattonzolo in doppia cottura con veli di patate                     | 18 |
| Agnello a quattro mani allevato lungo le sorgenti del turano                 | 20 |
| Noce di filetto ai funghi con verdura saltata                                | 25 |
| Straccetti di filetto con orapi “spinaci selvatici” con verdura              | 25 |
| Piatto di Formaggi misti Italiani con marmellate                             | 15 |

## Alla griglia

|  |    |
|--|----|
| Funghi porcini   | 18 |
| Salsicce di tradizione contadina con verdura saltata               | 13 |
| Capocollo di maiale  | 13 |
| Pecora massaggiata ad ultrasuoni                                   | 18 |
| Grigliata mista agnello, capocollo di maiale, salsiccia e scamorza | 20 |
| Agnello allevato lungo le sorgenti del turano                      | 20 |
| Noce di Filetto  | 20 |
| Bistecca di manzo Circa 500 gr                                     | 25 |
| Bistecca di Vitella  | 18 |
| 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   | 5  |

..... **Orgoglio della Contadinità  
e Verità Alimentare....**

**La continuità dei sapori...**

# LE NOSTRE PROPOSTE

## MENÚ DEGUSTAZIONE

|   |                            |    |
|---|----------------------------|----|
| <b>TRE PORTATE</b>  |                            | 30 |
| Primo, Secondo con contorno, Dessert, Piccola Pasticceria   |                            |    |
|   | Con un calice di vino      | 5  |
| <br>  |                            |    |
| <b>SEI PORTATE</b>  |                            | 55 |
| Doppio Assaggio di antipasto, Primo, Secondo con contorno, Formaggi misti, Dessert, Piccola Pasticceria                       |                            |    |
|   | Con quattro calici di vino | 25 |
| <br>  |                            |    |
| <b>OTTO PORTATE</b>   |                            |    |
| Triplo assaggio di antipasti, Due assaggi di primo, Secondo con contorno, Scamorza alla griglia, Dessert, Piccola Pasticceria |                            | 70 |
|   | Con cinque calici di vino  | 30 |

I menu degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

# LE NOVITA'

## ANTIPASTI

|   |    |
|---|----|
| Sushi di carne,<br>Hosmaki di manzi e Uramaki con salsiccia di maiale | 10 |
|---|----|

## PRIMI

|  |    |
|--|----|
| “Fagottino di grano senatori capelli” ripieno di amatriciana | 15 |
| Rigatoni co Pajata di Vitella                                | 15 |

## SECONDI

|   |    |
|---|----|
| Lumache “Helix Aspersa Muller”<br>Alimentate con cavolo cavaliere e bietola con salsa di pomodoro e crostini pane | 12 |
| Baccalà Monrhua all'Arrabbiata con patate al rosmarino  | 20 |

Si prega cortesemente la gentile clientela di spegnere o tenere  
la suoneria del cellulare in modalità silenziosa