

Antipasti:

- Prosciutto Abruzzese a coltello € 15
- Affettati di tradizione contadina € 15
- Bruschette miste funghi porcini e tartufo € 12
- Tartara di manzo con riso nero e aceto balsamico € 18
- Porcini fritti € 20
- Insalata di ovuli € 30
- MANZO TEEN verdure grigliate e pesto € 18

Primi:

- Tagliolini con grano solina ai porcini € 15
- Fettuccine all' abruzzese € 15
- Fardelle alla pecora € 18
- Ravioli di ricotta pomodoro e basilico € 15
- Rigatoni alla pajata € 15
- Gnocchi con ragù di pecora € 15

Secondi al tegame:

- Maialino Lattonzolo € 20
- Noce di filetto ai porcini € 25
- Pollo cotto a 68° € 15
- Pecora agliu cutturu € 20
- Bocconcini d' agnello ai porcini € 20

Menù

Secondi alla brace:

- Bistecca di Manzo € 25
- Abbacchio € 22
- Scamorza € 14
- Salsiccia € 15
- Pecora massaggiata € 20
- Porcini arrosto € 25
- Verdure grigliate € 5
- Contorni di stagione € 5

Tartufo

Antipasti:

- Uova al tegamino con tartufo nero € 20
- Carpaccio di manzo al tartufo nero € 25

Primi:

- Paste fatte in casa al tartufo nero € 25

Secondi:

- Noce di filetto di bovino adulto al tartufo nero € 30
- Bocconcini d'agnello al tartufo nero € 30

Orapi

Antipasti:

- Frittatina agli orapi e guanciaie croccante € 20
- Uovo in camicia con ricotta di pecora orapi e guanciaie croccante € 18

Primi:

- Tagliolini di grano duro saragolla agli orapi € 20

Secondi:

- Noce di filetto di bovino adulto agli orapi € 30
- Bocconcini d'agnello allevato lungo le sorgenti del turano agli orapi € 30

Dessert:

- Crema Caramel allo zafferano € 8
- Cheese cake alle fragole, biscotto morbido al cioccolato , crema e menta € 10
- Mousse calda al cioccolato fondente € 8
- Tiramisù espresso € 8

I menù sono stampati al momento e sono usa e getta