

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 alla brace € 25

Primi:

- Chitarrina con grano solina ai porcini € 15
- Fettuccine senatori cappelli all' abruzzese € 15
- Ravioli di ricotta al pomodoro € 15
- Zuppa di farro ceci e baccalà € 18
- Cecamariti con intingolo € 15

Secondi al tegame:

- Maialino Lattonzolo € 20
- Noce di filetto ai porcini € 25
- Pollo cotto a 68° € 15
- Pecora agliu cutturu € 20
- Brasato di manzo € 20

Menù

Secondi alla brace:

- Bistecca di Manzo circa 500gr € 28
- Capocollo di Maiale € 13
- Abbacchio € 24
- Scamorza € 15
- Salsiccia € 15
- Pecora massaggiata € 23
- Grigliata mista € 20

Orapi

Antipasti:

- Frittatina agli orapi e guanciaie croccante € 20

Primi:

- Chitarrina di grano duro saragolla agli orapi € 20

Secondi:

- Noce di filetto di bovino adulto agli orapi € 30
- Dadolata di Agnello agli Orapi € 30

Dessert:

- Crema Caramel allo zafferano € 8
- Mousse calda al cioccolato fondente con caramello salato e arachidi € 8
- Tiramisù espresso € 8
- La vlsiolata di "Nonno Lanfranco" € 8
- Torrette alle arance e cioccolato € 10

I menù sono stampati al momento e sono usa e getta

dal 1986