



Menù alla Carta

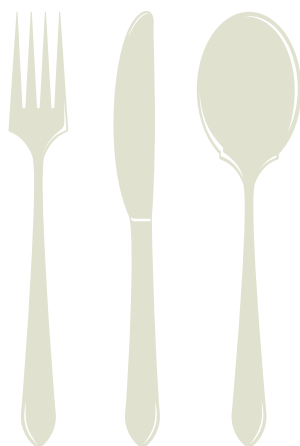
Le Proposte d'Estate





I Piatti di Entrata

- Il Carpaccio di Baccalà, con pomodoro Confit, Pesca Noce e Portulaca € 10,00
- Gazpacho di pomodoro a "Pera d'Abruzzo"
con crudità di Ortaggi (Cetrioli, Zucchine, peperoni),
Basilico Vetrificato e Aceto al Mosto cotto di Poggio Rattieri € 10,00
- Terrina di Caprino Fresco e Pomodoro,
con Olio al Basilico e Pistacchi di Bronte (PS) € 12,00
- Il Polpo arrostito con Pesto di Olive "tenera Ascolana,
"ricotta di pecora, Fiori di Zucchina e Cialda al nero di Seppia € 13,00
- Prosciutto e Filetto della Val Vibrata, Mortadellina di Campotosto (PS),
Insalata di Farro, Verdure agrodolci,
Formaggio "Caprino" (Fattoria Gioia, Cellino A.) con Confettura alla Cipolla Rossa,
Ricotta fresca, Canestrato di Castel del Monte(P.S.)
A seguire, due proposte calde dalla cucina € 14,00

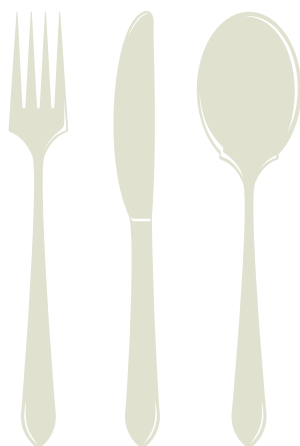




Menù alla Carta

Le Paste e le Minestre

Minestra di Tagliolini di Grano Solina (PS), con Pomodoro Fresco, Guancia e Basilico (PT)	€ 10,00
Gli Gnocchetti di Patate con Burro di "Beppino Occhi" e Tartufo Scorzone Estivo	€ 12,00
Raviolini di Baccalà con Salsa ai Peperoni arrosto e Crema delicata all'Aglio	€ 13,00
Lo Spaghetto di Grano duro varietà "Cappelli" (Az. Agricola.Faraone Gabriele Loc. Convento) con Zucchine, Zafferano di Navelli e fiori di Zucca	€ 12,00
Gli Spaghetti all'Amatriciana (T) Piatto dell'iniziativa Slow Food: "Un Futuro per Amatrice" (2 euro saranno devoluti al Comune di Amatrice)	€ 12,00
La Chitarra con Pallottine alla Teramana (PT)	€ 12,00





Menù alla Carta

Le Pietanze

Il Baccalà in umido con Patate , Cipolla e Pomodoro Fresco	€ 15,00
Le Costine di Maiale speziate, laccate al Miele e cotte a Legna, con Mostarda di Cipolla Rossa di Acquaviva(P) e Insalata di Pomodoro e Cetrioli	€ 13,00
La Tagliata di Vitellone, razza "Marchigiana" con Verdure di Stagione	€ 15,00
Il Petto d'Anatra "Scaloppato" con salsa ai Lamponi e Misticanza di Stagione con Fichi	€ 15,00
Tagliata di Coscio d'Agnello con Insalata di verdure grigliate all'Aceto di Mosto cotto	€ 15,00
L' Hamburger di Farro e Lenticchie di S.Stefano di Sessanio (PS) con Crema di Melanzane Affumicate,Zucchine Marinate, Fetta di Pomodoro e Pistacchi di Bronte	€ 10,00
L'Hamburger di Vitellone "Razza Marchigiana", Ortaggi di stagione, Guanciaie croccante, Pecorino, Patate fritte, Maionese e Ketchup fatte in casa	€ 12,00
Sequenza di Selezione di Formaggi Stagionati Abruzzesi al "carrello"	€ 10,00

*Il nostro personale di Sala, sarà lieto di illustrarVi
eventuali Piatti del Giorno o possibili variazioni del menu.*

*I nostri piatti vengono realizzati solo con Prodotti Abruzzesi: dalle Carni agli Olii Extra Vergini, dalle Verdure ed Ortaggi (di nostra produzione) ai Salumi, dai Formaggi alle Paste di antichi Cereali. Pane S.Gregorio (Aq) con lievito madre a lievitazione naturale e cotto a legna.
Insomma, tutto rigorosamente ed esclusivamente TIPICO d'ABRUZZO.*

Aperitivo di Benvenuto e Coperto inclusi





MENU DEGUSTAZIONE

(validi almeno per due persone)

TRADIZIONE E TERRITORIO

€ 40,00

La Selezione di Salumi stagionati e Formaggi freschi tipici del Territorio, abbinati a Verdure di stagione e a due proposte calde della Cucina

La Minestra di Tagliolini di Grano Solina (PS), con Pomodoro Fresco, Guanciale e Basilico

La Chitarra con Pallottine alla Teramana

Tagliata di Coscio d'Agnello, con Insalata di verdure grigliate all'Aceto di Mosto cotto

Dessert

PER I VEGETARIANI...E NON SOLO

€ 40,00

Gazpacho di pomodoro a "Pera d'Abruzzo" con crudità di Ortaggi (Cetrioli, Zucchine, peperoni), Basilico Vetrificato e Aceto al Mosto cotto di Poggio Rattieri

Gli Gnocchetti di Patate con Burro di "Beppino Occeili" e Tartufo Scorzone Estivo

Lo Spaghetto di Grano duro varietà "Cappelli" (Az. Agricola.Faraone Gabriele Loc. Convento) con Zucchine, Zafferano di Navelli e fiori di Zucca

L' Hamburger di Farro e Lenticchie di S.Stefano di Sessanio (PS) con Crema di Melanzane Affumicate, Zucchine Marinate, Fetta di Pomodoro e Pistacchi di Bronte

Dessert

A MODO NOSTRO...

€ 50,00

Sette portate, a nostra scelta, in un mix di tradizione e creatività

Se siete appassionati di BACCALA', possiamo proporVi un intero menu degustazione dedicato a questo prodotto, includendo altri piatti non riportati in questa carta che vi saranno descritti dal nostro maitre di sala.

*Tutti i Menu Degustazione, sono inclusi di 3 Vini in abbinamento dalla Cantina del Giorno
A richiesta i piatti possono essere preparati anche in versione SENZA GLUTINE*