



DEGUSTERIA

Per iniziare...

Gran degustazione "NON SOLO OVINO" * € 16,00

Formaggio fritto, bruschetta con pomodorini freschi – crostone con salsiccia nostrana – crostone con gorgonzola e salame aquilano – pinsa dello chef con porchetta di Giulianova

*Gran tagliere di affettati del Gran Sasso e Pecorino di Farindola accompagnato da cipolla rossa caramellata e focaccia * € 18,00*

*La NOSTRA parmigiana di melanzane * € 14,50*

*Tartare di Fassona con olio evo del Lago di Como, sale Maldon con ovetto di quaglia a bassa temperatura e insalatina di stagione * € 19,00*

*Filetto di salmone affumicato al legno di faggio delle Isole Faroe, accompagnato con salsa guacamole e fiocchi di burro d'Isigny con crostini * € 21,00*

*Moscardini in umido su vellutata di patate * € 16,00*

Per continuare...

*Chitarrina con polpettine del Teramano e pecorino di grotta * € 16,50*

*Tonnarelli del Pastificio Agricolo Mancini CACIO E PEPE * € 15,50*

*Spaghet'ORO Verrigni alla CARBONARA * € 16,50*

*Bucatino di sua Maestà all'AMATRICIANA - la ricetta originale di Amatrice * € 15,50*

*Gnocchetti caserecci di patate di Avezzano allo zafferano e salsiccia nostrana * € 16,50*

Spaghettone alle vongole del Mar Adriatico, con bottarga di Muggine * € 23,00

Risotto Tenuta San Massimo con crema di gamberi rossi di Mazara e asparagi* € 21,00

Per finire...

Arrosticini classici (La tradizione) da 24 gr. 10 Pezzi * € 17,50

Arrosticini di fegato con cipolla rossa di Tropea da 32 gr. 5 Pezzi * € 17,50

Scottadito: costolette d'agnello in padella con aromi e patate al forno * 22,00

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con verdure di stagione * € 19,00

Guancetta di manzo alla riduzione di Montepulciano con patate agli agrumi * € 22,00

Tagliata di entrecote Black Angus, cotta in padella con aromi * € 29,00

La classica cotoletta di VITELLO con manico alla milanese (gr 450) * € 34,00

Tataki di tonno rosso del Mar Mediterraneo con salsa agrodolce (a parte) e verdure di stagione *

€ 23,00

Contorni

Patate di Avezzano al forno * € 8,00

Patate a foglia chips (MITICHE) * € 8,00

Verdure saltate in padella o all'agro * € 8,00

Insalata mista di stagione * € 8,00

Acqua € 4,00

Caffè € 2,50

Coperto € 3,00

*** QUESTI PIATTI POSSONO PROVOCARE ALLERGIE LEGATE A:**

ARACHIDI, FARINE, CROSTACEI, MOLLUSCHI , UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SESAMO, LUPINI, ANIDRIDE SOLFOROSA.

SECONDO LA STAGIONALITA' POTREBBE ESSERE SERVITO PESCE CONGELATO
IL PESCE SERVITO CRUDO VIENE BONIFICATO SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE (REGOLAMENTO EUROPEO N. 116