



## Antipasti

Selezione di Salumi e Formaggi Abruzzesi	€ 14,00
Filetto di Maiale Affumicato	€ 9,00
Tacos di Cotenna e Crema di Fagiolo Tondino del Tavo	€ 9,00
Gnocchi di Pan Cotto e Alici, Pomodoro a Pera d'Abruzzo e Aglio Rosso di Sulmona	€ 9,00
Flan di Zucca con Salsa al Caprino	€ 9,00

## Primi Piatti

Pasta alla Mugnaia Pomodoro a Pera d'Abruzzo e Ricotta Scorza Nera	€ 10,00
Spaghetto al Volo <i>Verrigni</i> alla Gricia	€ 9,00
Pasta allo Sparone con Ricotta dolce e Salsa Agrodolce di Pomodoro	€ 10,00
Ravioli Rape e Salsiccia Al Montepulciano d'Abruzzo	€ 12,00
Risotto Pecorino di Farindola, Cioccolato Fondente e Arancia	€ 12,00

## Secondi Piatti

Costine di Maiale Miele e Peperone Dolce di Altino con Patate al Forno	€ 12,00
Stracotto di Pecora allo Zafferano e Crumble di Carote	€ 14,00
Spiedone di Marchigiana Olio EVO, Fiocchi di Sale Maldon e Verdura di Stagione	€ 16,00
Burger di Ceci con Cavolo Rosso Macerato all'Aceto (VEG)	€ 10,00
"Trippa" di Grano (VEG)	€ 10,00

Alcuni ingredienti potrebbero essere trattati con metodo rapido di abbattimento e conservati a -18. A disposizione il libro allergeni

## Varie

Gassosa di Campoli	€ 2,00
Soft Drink	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Amari	€ 2,50
Distillati	da € 3,00 a € 15,00
Dessert	€ 4,00

## Menu Degustazione 5 Portate “1 Classici”

Selezione di Salumi e Formaggi Abruzzesi

Gnocchi di Pan Cotto e Alici, Pomodoro a Pera d'Abruzzo e Aglio Rosso di Sulmona

Pasta allo Sparone con Ricotta dolce e Salsa Agrodolce di Pomodoro

Costine di Maiale Miele e Peperone Dolce di Altino con Patate al Forno

Dessert

€ 28,00 a persona

*Ogni Degustazione viene servita solo per l'intero tavolo*

## Menu Degustazione 6 Portate

Filetto di Maiale Affumicato

Tacos di Cotenna e Crema di Fagiolo Tondino del Tavo

Risotto Pecorino di Farindola, Cioccolato Fondente e Arancia

Ravioli Rape e Salsiccia Al Montepulciano d'Abruzzo

Stracotto di Pecora allo Zafferano e Crumble di Carote

Dessert

€ 33,00 a persona

*Ogni Degustazione viene servita solo per l'intero tavolo*