

Antipasti

Selezione di Salumi e Formaggi Abruzzesi	€15,00
Tortino Pecorino di Farindola* e Uovo con Pomodoro e Basilico	€ 7,00
Neola con Sfilacciata di gallina, Maionese e Verdurine sott'aceto	€ 7,00
Coratella d'Agnello** stufata con Cipolla (secondo disponibilità)	€ 7,00
Focaccia con Misticanza, Alici e Peperone Dolce di Altino*	€ 7,00

Primi Piatti

<i>Spaghetto Oro</i> Verrigni con Uovo, Pecorino di Farindola* e Nocciole	€12,00
Pasta alla Mugnaia Pomodoro a Pera d'Abruzzo e Ricotta Scorza Nera	€10,00
Sagne integrali e Ceci	€ 9,00
Risotto Patate e Alloro	€10,00
Passatelli in Brodo	€10,00

Secondi Piatti

Stracotto di Maiale con Mela e Zafferano	€14,00
Spiedone d'Agnello** con Crema d'Uovo e Pecorino con Verdura	€16,00
Spiedone di Marchigiana con Verdura	€16,00
Costine di Maiale Miele e Peperone dolce di Altino* con Patate Fritte	€14,00
Seitan con Pomodoro a Pera d'Abruzzo ed erbe (VEG)	€10,00

* Presidio Slow Food

**Agnello IGP del Centro Italia- Scanno (AQ) - Az. Agricola Gregorio Rotolo

Alcuni ingredienti potrebbero essere trattati con metodo rapido di abbattimento e conservati a -18.

A disposizione il libro allergeni

Menu Degustazione

(il Menù viene servito solo per l'intero tavolo)

Focaccia doppia cottura con Misticanza, Alici, Peperone Dolce di Altino*

Tortino Pecorino di Farindola* e Uovo con Pomodoro e Basilico

Risotto Patate e Alloro

Stracotto di Maiale con Mela e Zafferano

Dessert

€ 30,00 a persona

Varie

Acqua e Pane € 1,00

Serviamo il nostro Pane fatto in casa con lievito naturale e farina di grano Frassinese semi integrale macinata a pietra -Az. Agricola Podere Selvapiana– Castilenti (TE)-

Soft Drink € 3,00

Caffè € 1,50

Amari € 3,00

Dessert € 5,00

Starters

Cold Cuts and Cheese Selection	€15,00
Eggs&Cheese Muffin with Tomato Sauce and Basil	€ 7,00
Crispy Waffle with Pulled Chicken, Mayo and Pickled Vegetables	€ 7,00
Stewed Lamb Offal with Onions (subject to availability)	€ 7,00
Focaccia with Leafy Greens, Anchovies and Dried Sweet Pepper	€ 7,00

Pasta

Gold-drawn Spaghetti with Eggs, Pecorino cheese and Hazelnuts	€12,00
Abruzzese-style Pasta with Tomato Sauce and Dried Ricotta Cheese	€10,00
Chickpea and Homemade pasta Soup	€ 9,00
Risotto with Potatoes, Laurel and Parmigiano Reggiano cheese	€10,00
<i>Passatelli</i> * with Chicken Broth	€10,00

(* fresh pasta prepared with a dough of bread crumbs, eggs and Parmigiano Reggiano cheese)

Main Dishes

Sous Vide Pork Neck with Apple and Saffron	€14,00
Lamb Skewer with Eggs and Pecorino cheese Sauce with leafy greens	€16,00
Veal Skewer served with leafy greens	€16,00
Pork Ribs with Honey and Ground Dried Pepper with French Fries	€14,00
Seitan (Wheat protein preparation) with Tomato Sauce and Erbs(VEG)	€10,00

Chef's Selection Menu

(whole table only)

Focaccia with Leafy Greens, Anchovies and Dried Sweet Pepper

Eggs&Cheese Muffin with Tomato Sauce and Basil

Risotto with Potatoes, Laurel and Parmigiano Reggiano cheese

Sous Vide Pork Neck with Apple and Saffron

Dessert

€ 80,00 per person

Water and Bread	per person	€ 1,00
-----------------	------------	--------

-we serve our homemade bread made with local flour (wheat native variety *Frassinese*) and natural yeast-

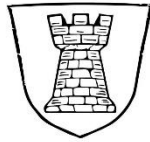
Soft Drinks		€ 3,00
-------------	--	--------

Espresso		€ 1,50
----------	--	--------

Digestive Liquors		€ 3,00
-------------------	--	--------

(Limoncello, Licorice Liquor, Sour Cherry Liquor, Bitter-Gentian Liquor, Anise Liquor, Liquor Erbs, Grappa)

Dessert		€ 5,00
---------	--	--------



TorreNera

Country House

Pre - dinner

<i>Aperol Spritz</i>	€ 5,00
<i>Campari Spritz</i>	€ 5,00
<i>Gin Tonic</i>	€ 5,00
<i>Prosecco (glass)</i>	€ 4,00
<i>Prosecco (bottle)</i>	€ 14,00