



TorreNera Country House

Antipasti

Lonzino imperiale di Filetto	€ 9,00
Crema di Fagiolo Tondino del Tavo e Verdura di Campo con Crostini	€ 8,00
Selezione di Salumi e Formaggi Abruzzesi	€ 14,00
Polpette di Pane e Alici con Gelato al Rosmarino	€ 7,00
Uovo in Camicia con Crostone di pane al prezzemolo e Ketchup di Peperone	€ 8,00

Primi Piatti

Pasta alla Mugnaia Pomodoro a Pera d'Abruzzo e Ricotta Scorza Nera	€ 10,00
Spaghetto al Volo Verrigni alla Gricia	€ 8,00
Ravioli Ricotta e Pecaio (Centini Chocolate) Olio EVO e Pecorino di Farindola	€ 12,00
Soquadro VV Ceci e Peperone dolce di Altino	€ 10,00

Secondi Piatti

Stinco di Maiale con Insalata di Cavolo Rosso	€ 12,00
Costine di Maiale Miele e Peperone Dolce di Altino con Patate al Rosmarino	€ 12,00
Agnello con Tuorlo d'Uovo Mantecato al Pecorino di Farindola con Carciofi	€ 14,00
Entrecôte di Marchigiana Olio EVO Fiocchi di Sale Maldon e Verdura di Stagione	€ 16,00
“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 Campli	€ 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

Crema di Fagiolo Tondino del Tavo e Verdura di Campo con Crostini

Pasta alla Mugnaia Pomodoro a Pera d'Abruzzo e Ricotta Scorza Nera

Costine di Maiale Miele e Peperone Dolce di Altino con Patata al Coppo

Dessert

€ 28,00 a persona

La Degustazione viene servita solo per l'intero tavolo

Menu Degustazione 6 Portate

Lonzino Imperiale di Filetto

Polpette di Pane e Alici con Gelato al Rosmarino

Soqqadro VV Ceci e Peperone dolce di Altino

Ravioli Rape e Salsiccia con Riduzione di Montepulciano

Agnello con Tuorlo d'Uovo Mantecato al Pecorino di Farindola con Carciofi

Dessert

€ 33,00 a persona

La Degustazione viene servita solo per l'intero tavolo