



Antipasti

Selezione di Salumi Abruzzesi	€ 9,00
Plateau di Formaggi Abruzzesi	€ 10,00
Carpaccio di Marchigiana con Riso Sushi e Fondo Bruno	€ 10,00
<i>Tre</i> (Taco di cotenna con zuppa di fagioli Tondino del Tavo, Polpetta di Pancotto e Alici, Tortino Cacio e Uovo)	€ 12,00

Primi Piatti

Pasta alla Mugnaia Pomodoro a Pera d'Abruzzo e Ricotta Scorza Nera	€ 10,00
Anellini Zafferano, Caprino e Cipolla Bruciata	€ 10,00
Soquadro <i>Verrigni-Valentini</i> con Ceci e Peperone dolce di Altino	€ 10,00
Ravioli "Ciffe-Ciaffe" alle Erbe	€ 12,00

Secondi Piatti

Costine di Maiale Miele e Peperone dolce di Altino con Patata al Coppo	€ 12,00
Agnello con Patate, Menta e Pecorino	€ 16,00
Spiedone di Marchigiana Olio EVO, Fiocchi di Sale Maldon e Verdura di Stagione	€ 16,00
Pancia di Maiale Arancia e Fichi	€ 14,00
"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

Menu Piccola Degustazione

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

Selezione di Salumi e Formaggi Abruzzesi

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

€ 25,00 a persona

Varie

Soft Drink	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Amari	€ 3,00
Distillati	da € 3,00 a € 15,00
Dessert	€ 5,00

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