

### ***Per Iniziare***

<i>Pecorino di Pescocostanzo in tempura con mosto cotto (1,7,12)</i>	18.00
<i>Tartare di vitello con maionese all'aceto di lamponi e cavolo viola</i>	19.00
<i>Uovo bio, caciocavallo Azienda Agricola Trozzi e tartufo(1, 3, 7)</i>	20.00
<i>Selezione di salumi di maiale nero abruzzese presidio SLOW FOOD e giardiniera</i>	23.00
<i>Vitello tonnato (3,4,9)</i>	18.00

### ***La Pasta***

<i>Tortelli ripieni di zucchine, crema di ricotta e pomodoro candito (1,3,7,9)</i>	19.00
<i>Tagliolino allo zafferano di Navelli e tartufo nero (1,3)</i>	20.00
<i>Fettucelle, burro affumicato al faggio e bottarga (1,4,7)</i>	22.00
<i>Spaghettoni di solina con ventricina e cipolla stufata (1,3,7)</i>	18.00
<i>Tortelli ripieni di pecorino, crema di piselli e guancialetto croccante (1,3,7)</i>	20.00

### ***La Carne e non solo***

<i>Maialino, marmellata di pomodoro e misticanza</i>	22.00
<i>Coscia di faraona arrosto e indivia arrosto (9)</i>	22.00
<i>Agnello e patate</i>	24.00
<i>Baccalà, crema di pomodoro e polvere di olive</i>	21.00
<i>Polpo arrosto, crema di patate e tartufo nero (9,7)</i>	21.00
<b><i>Plateau di formaggi misti con marmellate e miele (7)</i></b>	<b>27.00</b>

*Le nostre paste sono fatte quotidianamente a mano. E' disponibile pasta senza glutine*

## *In degustazione*

<i>Tre piatti scelti da Voi</i>	60.00
<i>Il Menu della Tradizione</i>	65.00
<i>Cinque piatti proposti dallo Chef</i>	70.00

*Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo*

*I prezzi si intendono per persona bevande escluse*

**La nostra mise en place**

I bicchieri Pietboon by Serax 15.00

Le caraffe di Anita Legrelle per Serax € 40.00 /45.00

*Il coperto include il nostro pane (1,11), prodotto utilizzando farine locali, lievito madre e olio extra vergine di oliva Abruzzese*

**4.00**

*Acqua di Pescocostanzo microfiltrata*

**3.00**

*Per tutelare la freschezza della nostra materia prima e per una maggiore garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura secondo reg CE 852/04 .*

*In base alle stagioni e alla fantasia dello chef, il menu subirà delle variazioni..*