

Aperitivo ... bollicine 8.00

Per Iniziare

Porcino, patate e nocciole (7,8) 15.00
Pecorino di Pescocostanzo in tempura con mosto cotto (1,7) 12.00
Polpo, crema di carote e maionese (4,7) 14.00
Tartare di vitello con maionese all'aceto di lamponi e giardiniera (3) 15.00
Uovo e patate (3) 14.00

La Pasta

*Ravioli ripieni di ricotta mantecata di Pescocostanzo
con zafferano e ricotta al ginepro (1,3,7)* 13.00
Rigatone, con guanciale affumicato, pecorino e spuma di carbonara (1,3,7) 13.00
Gnocchi di patate, ragù bianco d'agnello e crema di piselli (1,3,7, 9) 13.00
Fettuccella, burro affumicato al faggio e alici (1,4,7) 13.00
Cappelletti ripieni di anatra stufata e brodo di funghi (1,3) 13.00

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

La Carne e non solo

<i>Polletto nostrano, rosmarino e patate di montagna</i>	<i>17.00</i>
<i>L'agnello</i>	<i>18.00</i>
<i>Baccalà croccante e crema di peperoni</i>	<i>18.00</i>
<i>Maialino, scarola e marmellata di mele e peperoncino</i>	<i>18.00</i>
<i>Aletta di vitello con purea di patate e verdura (4,9)</i>	<i>18.00</i>
<i>L'Anatra</i>	<i>18.00</i>

Il pane è di nostra produzione (1, 11)

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..

<i>Coperto</i>	<i>3.00</i>
<i>Acqua Filette</i>	<i>3.00</i>

Carta dei Formaggi Abruzzesi e non solo

Plateau di formaggi misti con marmellate e miele (7) 20.00

Ricotta stagionata al fumo di ginepro (7)

Pecorino semi-stagionato (7)

Ricotta di mucca (7)

Caciotta fresca latte vaccino (7)

Blu di mucca (7)

Caciocavallo (7)

Il plateau può subire delle variazioni in base alle stagioni e alle disponibilità

.
