

Per Iniziare

<i>Carciofo, pecorino e bottarga (4,7)</i>	17.00
<i>Carpaccio di vitello marinato alle erbe di montagna e maionese allo zenzero</i>	18.00
<i>Pecorino di Pescocostanzo in tempura con mosto cotto (1,7)</i>	17.00
<i>Tartare di vitello con maionese all'aceto di lamponi</i>	17.00
<i>Uovo, caciocavallo e asparagi (1, 3, 7)</i>	18.00

La Pasta

<i>Ravioli ripieni di ricotta, crema di datterini rossi, gialli e verdi (1,3,7)</i>	17.00
<i>Rigatone all'uovo con guanciale, pecorino e fave (1,3,7)</i>	18.00
<i>Fettucelle, burro affumicato al faggio, alici e finocchietto (1,4,7)</i>	18.00
<i>Spaghettoni di solina con ventricina e cipollotto (1,3,7)</i>	18.00

La Carne e non solo

<i>Maialino, marmellata di pomodoro e misticanza</i>	20.00
<i>Coscia di faraona arrosto e indivia grigliata (9)</i>	20.00
<i>Agnello e patate</i>	22.00
<i>Baccalà mantecato e fritto su crema di patate (1,7)</i>	20.00
<i>Plateau di formaggi misti con marmellate e miele (7)</i>	25.00

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

In degustazione

<i>Tre piatti scelti da Voi</i>	<i>55.00</i>
<i>Il Menu della Tradizione</i>	<i>60.00</i>
<i>Cinque piatti proposti dallo Chef</i>	<i>65.00</i>

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo

I prezzi si intendono per persona bevande escluse

<i>Il coperto include il nostro pane (1,11), prodotto utilizzando farine locali, lievito madre e olio extra vergine di oliva Abruzzese</i>	<i>4.00</i>
<i>Acqua di Pescocostanzo microfiltrata</i>	<i>3.00</i>

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..