

Per Iniziare

<i>Cavolfiore arrosto, crema di patate e lenticchie croccanti</i>	18.00
<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 nero (1, 3, 7)</i>	20.00
<i>Selezione di salumi di maiale nero abruzzese presidio SLOW FOOD e giardiniera</i>	22.00
<i>Carpaccio di Bruna Alpina marinato con erbe di montagna e maionese alla nocciola (8)</i>	20.00

La Pasta

<i>Tortelli ripieni di anatra, il suo fondo, verza stufata e tartufo nero (1,3)</i>	20.00
<i>Tortelli di patate e pecorino , funghi porcini trifolati e timo (1,3,7)</i>	19.00
<i>Rigatone all'uovo con guanciale, pecorino, e tartufo nero (1,3,7)</i>	19.00
<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>Farro Santoleri , porcini e blu di capra (1,7)</i>	19.00

La Carne e non solo

<i>Maialino, marmellata di mele e peperoncino e misticanza</i>	22.00
<i>Coscia di faraona arrosto e porcini arrosto (9)</i>	22.00
<i>Agnello e patate</i>	24.00
<i>Baccalà tiepido, crema di ceci, olive e polvere di olive</i>	21.00
<i>Plateau di formaggi misti con marmellate e miele (7)</i>	26.00

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

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

La nostra miscela in place

I bicchieri Pietboon by Serax 15.00

Le caraffe di Anita Legrelle per Serax € 40.00 /45.00