

### ***Per Iniziare***

<i>Porcino, patate e nocciola (8, 9)</i>	17.00
<i>Cavolfiore arrosto con crema di patate e porri</i>	16.00
<i>Pecorino di Pescocostanzo in tempura con mosto cotto (1,7)</i>	16.00
<i>Tartare di vitello con maionese all'aceto di lamponi</i>	17.00
<i>Uovo, caciocavallo e tartufo (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 tartufo (1,3,7)</i>	18.00
<i>Fettuccella, burro affumicato, alici e tartufo bianco (1,4,7)</i>	22.00
<i>Spaghettoni di solina con ventricina e cipollotto (1,3,7)</i>	17.00
<i>Orzo perlato, formaggio caprino e polvere di bietola (1,7,9)</i>	16.00

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

<i>Maialino, marmellata di mele e peperoncino e misticanza</i>	20.00
<i>Coscia di faraona arrosto e funghi (9)</i>	20.00
<i>Agnello e patate</i>	22.00
<i>Baccalà e carciofi</i>	20.00
<b><i>Plateau di formaggi misti con marmellate e miele (7)</i></b>	<b>25.00</b>

*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..*