

### ***Per Iniziare***

<i>Porcino, patate e nocciola (8,9)</i>	19.00
<i>Pecorino di Pescocostanzo in tempura con mosto cotto (1,7,12)</i>	18.00
<i>Tartare di vitello con maionese alla senape e cavolo viola marinato (3,10)</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>Cavolfiore arrosto, crema di patate aromatizzate alle acciughe e lenticchie croccanti (4)</i>	18.00

### ***La Pasta***

<i>Orzo, blu di capra e porcini (1,7)</i>	20.00
<i>“Cazzarelli”, ceci del nostro orto e castagne (1,4,7)</i>	18.00
<i>Gnocchi di patate, ragù bianco di agnello e carciofi (1,3,7,9)</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 e crema di cime di rapa (1,3,7)</i>	20.00

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

<i>Maialino, marmellata di mele e peperoncino e misticanza</i>	22.00
<i>Coscia di faraona arrosto e zucca (7)</i>	22.00
<i>Agnello e patate</i>	24.00
<i>Baccalà mantecato, crema di zucca e pane profumato alle erbe (1,4,7)</i>	21.00
<i>Plateau di formaggi misti con marmellate e miele (7)</i>	27.00

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

## *In degustazione*

*Tre piatti scelti da Voi* 60.00

*Il Menu della Tradizione* 65.00

- *Pecorino in tempura e mosto cotto*
- *“Cazzarelli”, ceci del nostro orto e castagne*
- *Agnello e patate*
- *Dessert*

*Cinque piatti proposti dallo Chef* 70.00

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

*I prezzi si intendono per persona bevande e coperto esclusi*

### La nostra miscela in place

Le caraffe di Anita Legrelle per Serax € 40.00 /45.00

<i>Il coperto include il nostro pane (1,8,11,13), prodotto utilizzando farine locali, lievito madre e olio extra vergine di oliva Abruzzese</i>	<b>4.00</b>
<i>Acqua di Pescocostanzo microfiltrata</i>	<b>3.00</b>

*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..*

---