

Per Iniziare

<i>Carciofo, pecorino e bottarga (7)</i>	15.00
<i>Pecorino di Pescocostanzo in tempura con mosto cotto (1,7)</i>	14.00
<i>Tartare di vitello con maionese all'aceto di lamponi</i>	15.00
<i>Uovo, caciocavallo e asparagi (7)</i>	15.00

La Pasta

<i>Ravioli ripieni di ricotta, crema di piselli e pomodorini confit (1,3,7)</i>	16.00
<i>Rigatone all'uovo con guanciale, pecorino (1,3,7)</i>	16.00
<i>Fettuccella, burro affumicato, alici e finicchiello (1,4,7)</i>	16.00
<i>Spaghettoni di solina, ventricina e cipollotto (1,3,7)</i>	16.00

La Carne e non solo

<i>Maialino, marmellata di pomodoro e misticanza</i>	18.00
<i>Coscia di faraona arrosto e cavolfiore (9)</i>	18.00
<i>Polletto nostrano rosmarino e patate di montagna</i>	18.00
<i>Baccalà mantecato, spuma di patate e olive nere</i>	16.00

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

In degustazione

<i>Tre piatti scelti da Voi</i>	45.00
<i>Il Menu della Tradizione</i>	50.00
<i>Cinque piatti proposti dallo Chef</i>	60.00

Il menu degustazione è servito per l'intero tavolo

I prezzi si intendono per persona bevande escluse

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

Il coperto include il nostro pane (1,11), prodotto utilizzando farine locali, lievito madre e olio extra vergine di oliva Abruzzese 3.50

Acqua 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..