ANTIPASTI
Antipasti

Battuta di Marchigiana locale, pavè di patate, mousse di capra ed erba cipollina
Macelleria Mario / Azienda agricola La Capra Fenice

€ 15,00

Lingua di vitello, con crema di cannellini, zucca agrodolce e polvere di porcini
Macelleria Mario

(12)

€ 10,00

Crocchetta di pollo giallo alla cacciatora, salsa bbq, cipolla stufata, pop-corn di maiale
Macelleria Mario

(1 - 3 - 6 - 9 - 12)

€ 8,00

Formaggio fritto in crosta di riso, confettura di susine e polvere di pomodoro
Azienda Agricola De Angelis / Podere Francesco Azienda Agricola

(1 - 7)

€ 6,00

Mazzarelle Teramane
2 pezzi

(12)

€ 8,00

PRIMI
Primi

Pasta patate e provola, peperone dolce di Altino e aceto di vino cotto
PRESIDIO SLOW FOOD Pastificio Mancini / Azienda agricola F.lli De Angelis

(1 - 9 - 12)

€ 12,00

Raviolo vegetale alla piastra, crema di porro bruciato, fondo vegetale

(1 - 6 - 9 - 11 - 12)

€ 14,00

Tagliatella con ragù di cortile, pecorino Canestrato di Castel del Monte DOP e prezzemolo
PRESIDIO SLOW FOOD Macelleria Mario / Giulio Petronio

(1 - 3 - 6 - 9 - 12)

€ 13,00

Tagliatella con ragù di cortile, pecorino Canestrato di Castel del Monte DOP e prezzemolo
PRESIDIO SLOW FOOD Macelleria Mario / Giulio Petronio

(1 - 3 - 6 - 9 - 12)

€ 13,00

Linguina al baccalà con pomodoro, pinoli, uvetta e olive nere
Pastificio Mancini / Monti / Podere Francesco

(1 - 4 - 9 - 12)

€ 13,00

SECONDI
Secondi

Stinco di maiale, cavolo nero, genziana e mela cotogna
Macelleria Mario

€ 18,00

Guancia di vitello brasata, morbido di patate del Fucino e spinaci

(6 - 9 - 18)

€ 18,00

Filetto di vitello locale, arachidi e cime di rapa
Macelleria Mario

(5 - 12)

€ 23,00

Cuore di Baccalà, zucca arrosto, ragù di Cardoncelli e Beurre Blanc
Monti

(4 - 7)

€ 18,00

CONTORNI
Contorni

Patate del Fucino al forno

(12)

€ 4,00

Verdura di stagione ripassata

€ 5,00

Carotine brasate, crema di carote, cipolla in carpione

(12)

€ 5,00

DEGUSTAZIONE ENTROTERRA
Degustazione Entroterra

Due antipasti, un primo, un secondo, un dolce
(Per un miglior servizio, il menù degustazione è inteso per tutto il tavolo)

€ 45,00

INFORMATIVA ALLERGENI
Reg. CE 1169/2011

Tutte le pietanze sono preparate all'interno di locali in cui sono presenti alimenti contenenti glutine, molluschi, crostacei, Frutta secca e guscio, senape, per cui non è possibile escludere la contaminazione crociata con talune sostanze che provocano allergie e intolleranze.

Chiedere al personale di sala per informazioni su eventuali allergeni contenuti nei piatti.