



- RISTORANTE AQUILANO D'ECCELLENZA -

SFIZI:

SUPPLI' ARTIGIANALE MAGNANTE.....	2,80
POLPETTE DI MELANZANE BIO.....	6,50
CHIPS DI PATATE CLASSICHE.....	6,00
CHIPS CACIO E PEPE.....	7,00
FIORI DI ZUCCA CASARECCI.....	3,00
VERDURE DEL CONTADINO.....	6,50
CICORIETTA SELVATICA.....	
CARCIOFINI SOTT'OLIO COTTI ALLA BRACE.....	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI AQUILANI DOP.....	18,50
PROSCIUTTO CRUDO AQUILANO CON BUFALA CAMPANA DOP SERVITA A 55 GRADI.....	16,00

PIZZA TRIPLA LIEVITAZIONE 72 ORE

MARGHERITA: Pomodoro, fiordilatte, basilico DOP.....	8,00	BUFALOTTA.....	10,00
GRANBISCOTTO: Fiordilatte e prosciutto arrosto stagionato in grotta.....			10,00
FIORELLA ARGENTATA: Fiordilatte, fiori di zucca, alici di Cetara, bufala stracciata.....			12,00
MARINARA: Pomodoro, aglio rosso di Sulmona, origano di Teramo, pomodorini confit, erbe aromatiche.....			8,00
NAPOLI: Pomodoro, Fiordilatte, bufala, alici di cetara.....			12,00
FOCACCIA BIANCA: Olio extravergine d'oliva, sale, rosmarino di Monticchio.....			6,00
FOCACCIA CROCCANTE ZOZZONA: Olio extravergine pomodorato, origano di Teramo.....			7,00
CAPRICCIOSA: Pomodoro, fiordilatte, pomodorini confit, olive, funghi, carciofini, prosciutto, guanciale, uovo, pecorino montanaro.....			12,00
L'ANTICA AMATRICIANA: Pomodoro, guanciale artigianale, pecorino montanaro, bufala stracciata pepe BIO.....			12,00
QUATTRO FORMAGGI E MEZZO: Fiordilatte, pecorini assortiti, gorgonzola DOP, pepe BIO.....			12,00
TARTUFO NERO: Fiordilatte, bufala stracciata DOP, tartufo nero.....			19,00
ORO GIALLO: Fiordilatte, patate di Avezzano, salsicce aquilane, rosmarino di Monticchio.....			12,00
BOSCAIOLA: Fiordilatte, Funghi freschi, salsiccia locale, zafferano di Navelli.....			12,00
MORTAZZA: Fiordilatte, mortadella IGP di Paganica, bufala stracciata, granella di pistacchi.....			12,00
CICORIACCIA: Fiordilatte, cicorietta di campo, salsiccia di Navelli, peperoncino.....			13,00
PRINCIPESSA: Fiordilatte, zucchine, bufala stracciata, alici di cetara, scorzetta di lime.....			13,00
FICO: Fiordilatte, fico caramellato, culatello di montagna.....			13,00
3P: Fiordilatte, bufala stracciata, pesto genovese DOP, pachino, pinoli.....			12,00
DIAFOLA DOP: Pomodoro, fiordilatte, bufala stracciata, ventricina aquilana, pomodorini confit, basilico.....			12,00
ECCELLENZA: Polpa di datterino giallo, bufala stracciata, pomodorini confit, basilico.....			12,00
LO SFIZIO DELL'IMPERATORE: Fiordilatte, fiori di zucca, salsiccia, bufala stracciata, riduzione al Montepulciano.....			13,00
CULATELLA: polpa di datterino giallo, bufala stracciata, pomodorini confit, culatello di montagna, basilico.....			13,00
VERDE: Polpa di datterino giallo, verdure scelte, basilico, bufala stracciata.....			12,00

ARROSTICINI 28g TRADIZIONALI FATTI ESCLUSIVAMENTE CON LE PARTI PIU' PREGIATE DELLA PECORA :

-TRADIZIONALI 1,20	-AL MONTEPULCIANO con riduzione al vino rosso al sentore di bosco 2,00	-BBQ SFUMATI AL WHISKY 2,00
	-CACIO E PEPE 2,00	-AL TARTUFO NERO DI FOSSA 2,50
		-ARDITI Piccanti 2,00

L'ABRUZZO IN TAVOLA:

SPIEDINO DI MANZO CUORE DI FILETTO 38g.....	3,50
MOZZARELLA FUSA DI SANTINO scamorza fusa di Rocca di Mezzo cotta con funghi e salsiccia aquilana.....	12,00
PARMIGIANA DI MELANZANE.....	10,00
LASAGNA AL FORNO.....	13,00
TAGLIATA PAESANA DI CONTROFILETTO DI MANZO 350gr.....	24,00
BISTECCA CUORE DI COSTATA 800 gr.....	40,00
SALSICCE DI MAIALINO NERO.....	14,00

DOLCI ARTIGIANALI:

-TIRAMISU' - SBRICOLONA - CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO/NUTELLA - SORBETTO AL LIMONE ARTIGIANALE.....	6,00
--	------

BEVANDE:

ACQUA.....	2,50
BEVANDE GASSATE.....	3,50
BIRRA: TIPOLOGIE: ARTIGIANALE: -SCURA -CHIARA -PERONI -IPA	
-Piccola 5,00 -Media 6,50 -CARAFFA 14,00	

VINI ROSSI MONTEPULCIANO: -DELLA CASA 12,50 RISERVA 19,00

VINI BIANCHI: TREBBIANO 12,50 -PECORINO 19,00 -PASSERINA 19,00 -CERASUOLO D'ABRUZZO 16,00 -PROSECCO DOP 19,00

VINO AL CALICE/SPRITS/PROSECCO 6,00

AMARI 4,00 GRAPPA BARRICATA 5,00 CAFFE' 2,00

Il pane è compreso nel prezzo delle pietanze. Servizio a persona € 2,50

GARAGE CUSTODITO GRATUITO VIA CELANI 33

Gentile cliente, se hai delle allergie/intolleranze alimentari,

chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Ti consiglieremo nel migliore dei modi.

Nel menù posso essere presenti a seconda della stagionalità prodotti abbattuti, disidratati, surgelati o sott'olio. Non si effettua cucina senza glutine