

*Pane Onde e Rustell,  
pè stà in grazia di 'diì  
nin cè vò di chiù*

[La vera felicità è fatta di cose semplici]

## DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO

### Contadino

Primo a scelta + contorno + caffè;  
acqua o bibita (coperto incluso)

13

### Rustico

Arrosticini a scelta + contorno + caffè  
acqua e calice di vino (coperto incluso)

19,5

## DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ A PRANZO/CENA

### Mò Mign - Degustazione Senza Limiti

**min. per 2 persone - dev'essere uguale per tutto il tavolo**

Il percorso inizia con una carrellata di antipasti, seguita da una serie di secondi serviti uno dopo l'altro. Per avere la portata successiva, però, devi prima finire quella davanti a te!

#### Antipasti

Salumi di montagna,  
Bruschette miste,  
Pallotte cacio e ova,  
Formaggio fritto.

#### Secondi

Arrosticini tradizionali,  
Costata di manzo,  
Costine di maiale,  
Patate arrosto.

#### Dolce

Scegli tra tiramisù,  
gianduiotto o sorbetto al  
limone.

30

### All You Can Pasta

**min. per 2 persone - dev'essere uguale per tutto il tavolo**

20

## SOLO A GENNAIO, STAI SENZA PENSIERI

GODITI QUESTO MENÙ SENZA SVUOTARTI IL PORTAFOGLIO

### Arrosticini + Patate + Acqua/Bibita

(coperto incluso)

20

## MENU BAMBINI

### Disponibile per bambini fino a 10 anni

5 arrosticini tradizionali o 5 spiedini di pollo o 1 cotoletta  
di pollo + patate fritte + 1 bibita + 1 gelato nel pupazzetto

15

## DA CONDIVIDERE

---

### Antipasto dell'Arrosticino "Presidio SlowFood" - consigliato per 2 persone



24

Mix salumi abruzzesi, cacioricotta, 3 caldi della casa, bruschette

### Tris di primi - consigliato per 2 persone



Anellini alla pecorara, ravioli di ricotta, tagliolini al ragù

### Gran Grigliata della Casa - consigliata per 2 persone

10 arrosticini tradizionali 200g, 1 costata angus irlandese 600g, costine di maiale 300g, costine di agnello 200g, salsicce di carne e di fegato con peperoncino 400g, patate arrosto

30

85

### 👑 Passeggiata in Abruzzo - dev'essere uguale per tutto il tavolo



Pallotte cacio e ova, chitarra 'nghè li pallott, arrosticini tradizionali, patate arrosto, cheesecake al pecorino e Ratafià

35

Coperto 3€

# ANTIPASTI

## Tartare di Manzo "sel. Mazurya Special"

Condimenti vari a parte

## Pallotte Cacio e Ova

4 polpette di formaggio, pane e uovo, cotte nel nostro sugo casareccio

## Bruschette miste - 5 pz

Prosciutto crudo, pecorino spalmabile, salsiccia, pomodoro, ventricina spalmabile

## Formaggio alla Griglia

Caciotta abruzzese

## Formaggio Fritto

Caciotta abruzzese

## Mix di Fritti della Casa

2pz formaggio fritto, 2pz fiori di zucca, 2pz olive ascolane, 2pz straccetti di pollo

## Tagliere di Salumi Tipici Abruzzesi "Presidio SlowFood" Azienda Agricola La Mascionara - Campotosto (AQ)

I salumi potrebbero variare in base alla disponibilità del produttore, chiedere al personale di sala

## Degustazione di Formaggi del Parco Nazionale "Presidio SlowFood"

Bruschetta con pecorino spalmabile, cacioricotta, presuntuoso, capra, pecorino di Farindola

## Mazzarelle Teramane al Forno

3 involtini di interiora di agnello avvolti da foglie di indivia e poi legati con il suo budellino

## Giardiniera di Zia Amelia

Giardiniera agrodolce con verdure di stagione

14

9

8

9

9

10

12

15

16

4

## PRIMI PIATTI

---

### Anellini alla Pecorara

Anelli con sugo di ortaggi e ricotta fresca di pecora

14

### Chitarra 'nghè li Pallott

Spaghetti alla chitarra con polpettine di carne in sugo

14

### Ravioli di Nonna Lucia

Ravioli ripieni di ricotta e conditi con sugo casareccio

14

### Tagliolini al Ragù di Agnello (in bianco)

Tagliolini paglia e fieno

14

### Gnocchi di Zucca

Con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi e cipolle caramellate

14

### Chitarra al Sugo di Cinghiale (in bianco)

Spaghetti alla chitarra fatti con farina di grano arso

14

## TOP SELECTION

### La Fassona Piemontese di 9 anni

con 30 gg di frollatura - pezzatura chiedere al personale

### La Frisona del Ducato a Km0

con 60 giorni di frollatura - pezzatura chiedere al personale

### Rubia Gallega di 14 anni

con 60 giorni di frollatura - pezzatura chiedere al personale

### Maialino Iberico 23K

Taglio Secreto cotto a bassa temperatura  
e poi grigliato - circa 220g

### 👑 Tagliata di Manzetta Prussiana "sel. Mazurya Special"

con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano - circa 220g

### Costata di Black Angus Irlanda

con 25 giorni di frollatura - 600g

10/hg

12/hg

15/hg

36

22

7/hg

## CONTORNI

👑 Patate del Fucino Arrosto (con buccia)

5

Patate Fritte (con buccia) 🍷

5

👑 Cicoria ripassata, Aglio, Olio e Peperoncino

6

Verdure Grigliate

6

Insalata Mista

5

Anelli di Cipolla fritti 🍷

5

Fiori di Zucca fritti 🍷

6

## SECONDI

---

### **Costine di Maiale "Razza Guardiagrele"**

Cotte a bassa temperatura  
e poi grigliate circa 350g

### **Salsicce di Maiale Abruzzese ai Ferri**

2pz di carne e 2pz di fegato con peperoncino  
circa 400g

### **In aggiunta le salsicce di cotechino**

### **Agnello ai Ferri**

Costine grigliate - circa 300g

### **Agnello Fritto**

Costine panate e fritte - circa 300g

## ARROSTICINI

---

### **Arrosticini Originali come da Tradizione - 10pz**

Carne di pecora - circa 200g

### **Spiedini di Fegato - 8pz**

Fegato di manzo, grasso di agnello e cipolla - circa 230g

### **Spiedini di Venticina - 8pz**

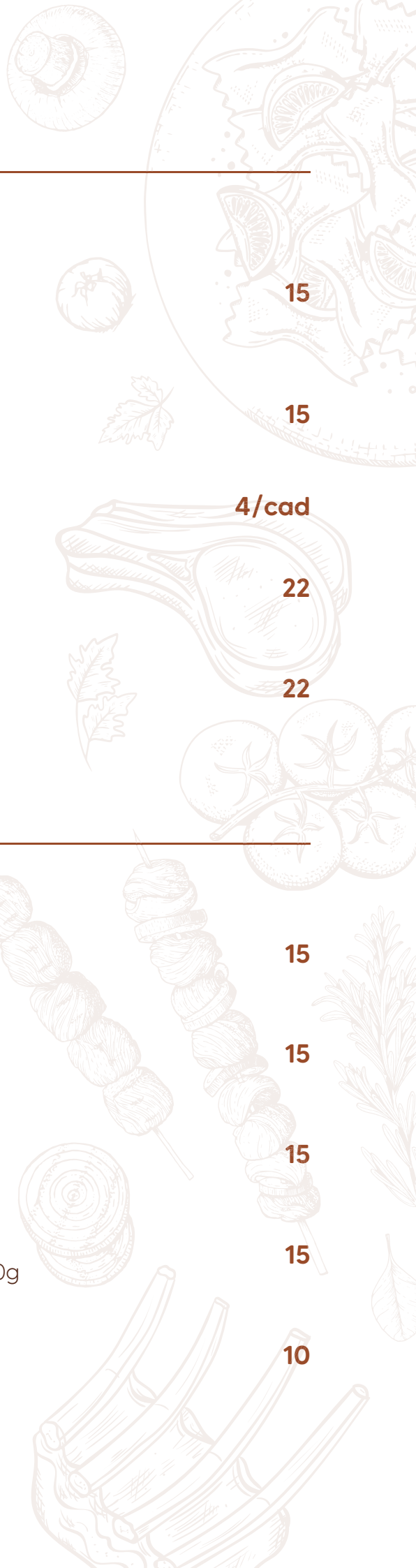
Carne di maiale speziata - circa 230g

### **Spiedini di Pollo - 8pz**

Carne di coscia di pollo con leggera panatura - circa 230g

### **Spiedini Vegetariani - 2pz**

Scamorzine di bufala affumicata e verdure - circa 220g



# IL TARTUFO

1	2	3	4
Tuber Aestivum (Scorzzone)	Tuber Uncinatum (Nero Invernale)	Tuber Borchii (Bianchetto)	Tuber Magnatum (Bianco Pregiato)

## Tartare di Manzo al Tartufo

Tartufo fresco tagliato al momento

20 25 25 30

## Chitarra al Tartufo

burro, tartufo grattugiato e tartufo fresco tagliato al momento

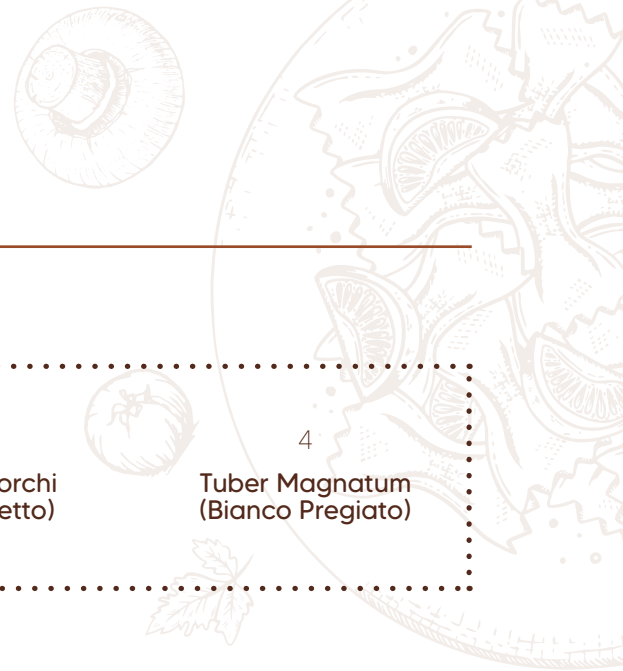
20 25 25 30

## Tagliata di Manzo al Tartufo

tartufo fresco tagliato al momento

27 32 32 37

La disponibilità varia a seconda della stagione.



1 2 3 4

