



Dialogo con il Territorio

Lievitati e olio del territorio
(1)

Stuzzichino

Pallotta cac' e ova, pecora alla callara
e pomodoro Pera d'Abruzzo
(3,7,9,12)

Carciofo al BBQ, pecorino di Farindola e limone
(7,12)

Tagliatella al ragù di agnello*, melanzana bruciata
e ricotta dura
(13,7,12)

Risotto MILANO-ABRUZZO 2018
(7,12)

Maiolino, mela rosa, finocchio e salsa al cerasuolo
(9,12)

Sfoglia, crema inglese allo zafferano di Navelli e amarene
(1,3,7,12)

Piccola pasticceria
(1,3,7,8,12)

55 euro

In aggiunta selezione di formaggi
dell'Az. Gregorio Rotolo
12 euro

À la carte
Antipasto 17 euro
Primo 20 euro
Secondo 24 euro
Dessert 9 euro

Per offrire un percorso gastronomico armonioso e condiviso,
il menù degustazione è ideato per l'intero tavolo.

Sintesi

Lievitati e olio del territorio
(1)

Stuzzichino

Carciofo al BBQ, pecorino di Farindola e limone
(7,12)

Baccalà*, cardoncello e patata
(4,7,12)

Tagliatella al ragù di agnello*, melanzana bruciata
e ricotta dura
(1,3,7,12)

Diaframma di manzo, peperoni e scalogno
(12)

Il nostro Tiramisù
(1,3,7,8,12)

Piccola pasticceria
(1,3,7,8,12)

48 euro

In aggiunta selezione di formaggi
dell'Az. Gregorio Rotolo
12 euro

À la carte
Antipasto 17 euro
Primo 20 euro
Secondo 24 euro
Dessert 9 euro

Per offrire un percorso gastronomico armonioso e condiviso,
il menù degustazione è ideato per l'intero tavolo.

Pane e servizio 3 euro
Acqua 3 euro

*Prodotto sottoposto ad abbattimento
conforme al Reg. CE 853/2004

Il nostro personale di sala sarà lieto di assistervi in presenza
di allergie o necessità alimentari specifiche

Allergeni

- (1) **Cereali con glutine**
- (2) **Crostacei e prodotti derivati**
- (3) **Uova e prodotti derivati**
- (4) **Pesce e prodotti derivati**
- (5) **Arachidi e prodotti derivati**
- (6) **Soia e prodotti derivati**
- (7) **Latte e prodotti derivati**
- (8) **Frutta a guscio e prodotti derivati**
- (9) **Sedano e prodotti derivati**
- (10) **Senape e prodotti derivati**
- (11) **Semi di Sesamo e prodotti derivati**
- (12) **Anidride solforosa e prodotti derivati**
- (13) **Lupini e prodotti derivati**
- (14) **Molluschi e prodotti derivati**

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Identità

Lievitati e olio del territorio
(1)

Stuzzichino

Prosciutto di lingua di bue, mostarda al peperone
dolce di Altino e pan brioche
(1,3,7,12)

Carciofo, salsa di carciofo alla romana, scampo crudo,
stracciatella e limone
(2,7,12)

Tartare di pescato, estratto di datterino giallo, maionese ai
capperi e cipolla rossa
(1,3,4,12)

Lumachine, ceci di Navelli alla pescatora
(1,2,4,12,14)

Risotto MILANO-ABRUZZO 2018
(7,12)

Rana pescatrice*, zucca, cardoncelli e tartufo nero
(2,4,7,12)

Cervo, radici e lampone
(12)

Cioccolato, mandorla e caramello
(1,3,7,8,12)

Piccola pasticceria
(1,3,7,8,12)

65 euro

In aggiunta selezione di formaggi
dell'Az. Gregorio Rotolo
12 euro

À la carte
Antipasto 17 euro
Primo 20 euro
Secondo 24 euro
Dessert 9 euro

Per offrire un percorso gastronomico armonioso e condiviso,
il menù degustazione è ideato per l'intero tavolo.