



# Menù

OSTE & CUCINA

## Antipasti

Panzanella, acqua di pomodoro, stracciatella di bufala, asparagi, ravanello e olio al basilico - 10 

Tartare di filetto di manzo leggermente marinata all'aceto di lampone, pesto di nocciole piemontesi, rucola e sfoglia croccante - 12

Cuore di melanzana arrostita e laccata, jouè al caramello, piselli, carote, ravanello, finocchio e pepe rosa - 12 

La gallina ha fatto l'uovo alla carbonara - 10

Burrata campana in carrozza in zuppa di pomodoro - 10 

Vitello tonnato, fondo bruno, cipolla rossa caramellata, salsa tonnata rucola e pane dorato - 12

Crescentina emiliana, ricotta al cucchiaino, miele millefiori di Castelluccio, arance, finocchio ed estratto alle erbe 10 pz - 14 

Crescentina emiliana, prosciutto crudo stagionato San Daniele e stracchino 8 pz - 14

Crescentina emiliana, lonza dei Sibillini e stracchino 8 pz - 14

Crescentina emiliana, ciauscolo e stracchino 8 pz - 14

Crescentina emiliana con selezione di salumi e stracchino 12 pz - 20

Il fritto misto artigianale: olive della tradizione, melanzana, arancio, caciotta abruzzese, fiori di zucca, borragine, costina d'agnello e chips di patata di montagna - 20

Olive ripiene all'ascolana 12 pz - 10

## Primi piatti

Pacchero alla Vittorio, tre pomodori parmigiano e basilico - 14 

Pappardella al ragù marchigiano, polpa di costine di maiale cotte in umido e pecorino romano - 14

Agnolotti ripieni di ricotta ed erbe spontanee, pesto di pomodoro secco alle mandorle tostate e rucola nostrana strappata - 15 

Gnocco di patate tirato a mano, cime di rapa, salsiccia nostrana e caciocavallo - 14

Fettuccine, burro d'alpeggio, parmigiano riserva e pepe rosa - 14 

## Secondi piatti

Faraona alle due cotture, olio al basilico, indivia belga, iceberg, mele e ananas confit all'aceto di lampone e frutti rossi - 16

Petto d'anatra al Grand Marnier, composta di arance, chiodi di garofano e agretti saltati leggermente piccanti - 18

Sella di maialino da latte, cotto nel latte e rosmarino, erbe aromatiche, pomata di carote e asparagi al burro di alpeggio - 16

Stracotto di guancia di manzo, bacche di ginepro e patata di Avezzano mantecata al burro d'alpeggio - 16

Filetto di manzo laccato, pepe verde e spinacio appena scottato - 18

## Dolci al cucchiaino

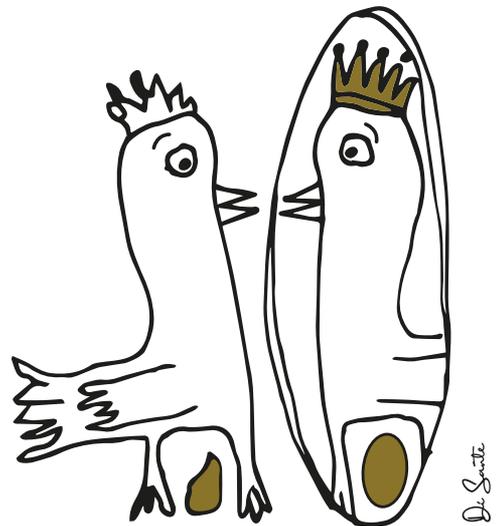
Crème caramel - 7

Crostatina, crema al tuorlo, fragola al campari in due consistenze e menta - 7

Zuppa di frutti rossi, monoporzione al limone, mousse al cioccolato bianco, inserto al limone e crumble - 7

Cheesecake al passion fruit - 7

Tiramisù scomposto e spugna al caffè - 7



Per garantire la vostra sicurezza e offrirvi un'esperienza gastronomica serena, vi invitiamo a consultare la lista specifica degli allergeni.

## ALLERGENI

In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011, vi informiamo che i nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

Maltodestrine a base di grano;

Sciroppi di glucosio a base di orzo;

Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Uova e prodotti a base di uova.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

Olio e grasso di soia raffinato;

Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

Lattitolo.

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

**Per maggiori informazioni o in caso di allergie specifiche, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala, che sarà lieto di fornirvi tutte le indicazioni necessarie.**