

Antipasti

Antipasto della casa 10
(Selezione di salumi e formaggi locali
con assaggi caldi di stagione)

Formaggi misti 8

**Carpaccio di angus e puntarelle
di cicoria 12**

Secondi piatti

Grigliata mista 13
(Agnello, vitello e maiale)

Agnello alla brace 15

**Tagliata di vitello rucola e
grana 16**

Arrosticini artigianali 1.40

Primi piatti

**Chitarra fonduta di grana lime e
pistacchi 10**

**Ravioli di ricotta e spinaci al
ragù di vitello 12**

Tagliatelle funghi e tartufo 10

**Fusillo artigianale zucchine
zafferano pancetta croccante 10**

Contorni

Patatine 4

Patate al forno 4

Insalata 3.5

Cicoria ripassata 4

Dolci

Tiramisù 4

**Sfoglia con Chantilly granelle di
nocciola e cioccolato 4**

Tortino al cioccolato 5

Panna cotta 4



la nostra cantina



Montepulciano d'Abruzzo Doc 2022 _ 14

Vinificazione: acciaio
Affinamento: acciaio

Filari in Costa Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020 _ 18

Vinificazione: acciaio
Affinamento: breve in legno - 24 mesi
bottiglia

Riserva Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020 _ 25

Vinificazione: acciaio
Affinamento: 12 mesi legno - 12 mesi
bottiglia

Rosato frizzante_ 13

Vino frizzante metodo ancestrale
rifermentato in bottiglia - non
filtrato

Rosato IGT 2024 _ 14

Pressatura soffice
Affinamento acciaio

Pecorino Superiore Abruzzo Doc _ 16

Filari in Costa - Pecorino Superiore Abruzzo Doc _ 25

10 mesi di affinamento in legno

Passerina ExtraBrut _ 14

Vino spumante metodo Italiano
5gr/l residuo zuccherino

Cococciola frizzante _ 13

Vino frizzante metodo ancestrale
rifermentato in bottiglia - non
filtrato

Cerasuolo Terre di Chieti superiore 2025 Doc _ 18

bevande

Acqua minerale 1L _ 2

Gazzosa "Ciavalini" _ 3

Coca Cola - Fanta 1L _ 4

Vini al calice _ 4

Chiedere disponibilità

Coca Cola - Fanta 0,33cl _ 3

Birra Arcobrau weiss 50cl _ 4

5,3% vol.

Birra Forst 66cl _ 4

Lager bionda 4,8% vol.

