

Dalle 17.30 alle 20.00 siamo lieti di proporvi le nostre due formule aperitivo:

- calice di vino o cocktail del giorno accompagnati da 2 tapas gourmet a 10 euro
- bottiglia di vino, a scelta dalla nostra carta dei vini, accompagnata da 4 tapas gourmet in omaggio

DALLA SALUMERIA...

Bresaola di black angus "Villani"		
Prosciutto crudo artigianale stagionato 24 mesi azienda agricola "Fracassa"		€ 10,00
Jamon de bellota 75% Iberico stagionato 24 mesi (tagliato a mano)		€ 13,00
Selezione di salumi artigianali azienda agricola "Fracassa" La selezione di salumi dell'azienda agricola Fracassa è il risultato di una filiera corta, realizzo suini pesanti, allevati allo stato semibrado nelle colline del Teramano.	ata con carni pregio	€ 12,00 ate di
Selezione di formaggi artigianali azienda agricola biologica "Podere al Sole" I formaggi dell'azienda agricola Podere al Sole sono caratterizzati da un pascolo d'altura nelle montagne del Lago di Scanno ad un'altitudine che varia dai 1400 ai 2200 metri, tutti realizzati a latte crudo senza alcun conservante. Sapori di territorio veri e decisi.		
Selezione di salumi e formaggi artigianali (ideale per 2 persone)		
Crostini con alici del Cantabrico e burro di montagna		€ 12,00
LE NOSTRE BRUSCHETTE		
Lardo di patanegra, provola affumicata e crema di olive nere	€ 5,00	<i>Tapas € 3,00</i>
"Agnoni"		
Pulled pork "Villani" e composta di cipolle caramellate	€ 5,00	<i>Tapas € 3,00</i>
Melanzane e pomodori secchi "Agnoni" con ricotta salata	€ 6,00	Tapas € 3,50
Prosciutto crudo artigianale stagionato 24 mesi "Azienda Agricola Fracassa", stracciatella di bufala e pomodori secchi "Agnoni"	€ 6,00	<i>Tapas € 3,50</i>
I PANINI CHE CI PIACCIONO		
Pulled pork Tra due croccanti fette di pane a lievitazione naturale del "Forno Cavalli" troverai il pulled posale Maldon ed olio EVO, crema di olive nere "Agnoni", cipolla caramellata ed insalata di sto		€ 9,00 o con
Club sandwich		€ 11,00

Tra due croccanti fette di pane a lievitazione naturale del "Forno Cavalli" troverai il pastrami "Villani" condito con sale Maldon ed olio EVO, pomodori secchi "Agnoni", insalata di stagione e maionese avocado e lime.

Bresaola di Black Angus condita con sale Maldon ed olio evo, provola affumicata, pomodori secchi "Agnoni", insalata di

stagione e maionese al pepe rosa.

Pastrami sandwich



€ 11,00



LA SIMMENTHAL DEL MASO PRETZHOF...

Tartare classica *		€ 12,00
Olio evo, sale Maldon e pepe nero. Tartare langhe * Olio evo, sale Maldon egapori, glicatto e inclletto e tuerlo d'aveva		€ 12,00
Olio evo, sale Maldon, capperi, alicette, cipollotto e tuorlo d'uovo. Tartare mediterranea * Olio evo, sale Maldon, stracciatella di bufala e pomodori secchi "Agnoni".		€ 12,00
Carne salada *		€ 10,00
HAI ANCORA FAME?!!		
Risotto con il salmone al profumo di lime	€ 8,00	<i>Tapas € 3,00</i>
Lasagnetta con zucchine e provola affumicata	€ 9,00	<i>Tapas € 3,00</i>
Vitello tonnato alla piemontese	€ 10,00	<i>Tapas € 3,50</i>
Polpette al vino con erbette	€ 10,00	<i>Tapas € 3,50</i>
Patate novelle al forno cacio e pepe		<i>Tapas € 3,00</i>
DOLCI TENTAZIONI		
La crostata del forno "Cavalli"		€ 5,00
Tiramisù classico		€ 5,00
Tartufo di Pizzo Calabro DOP della gelateria "Corallini"		€ 5,00
Cantucci e vin santo "Frescobaldi"		€ 8,00

^{*} Prodotti sottoposti a trattamento termico (abbattimento). Reg. CE 852-2004.

