



RISTORANTE LA SCARPETTA DI VENERE




Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

La nostra tavola


Antipasti


1-3-7   La Scarpetta di Venere: Majellerie di affettati, formaggi, caldi del territorio € 25,00


7   Majellerie di affettati e selezione di formaggi € 20,00

7   Selezione di formaggi € 15,00


Primi Piatti


1-3-7-8  Ravioli di ricotta con salsa di noci e funghi porcini € 12,00


1-3-7  Ravioli di ricotta con sugo di agnello € 12,00

1-3-7-8  Ravioli di ricotta con salsa di zafferano e noci € 12,00



1-3 Mugnaia ai funghi porcini € 12,00

1-3  Mugnaia al sugo di agnello della Majella € 12,00



1-3-7  Mugnaia alla ventricina vastese e canestrato di Castel del Monte € 12,00

1-3-9  Chitarra all'abruzzese con peperone dolce di Altino, macinato misto odori e porcini € 12,00


1-3-7-9  Chitarra al cinghiale dei monti della Laga con ginepro, polvere di pino mugo € 12,00
e porcino secco

1-7-12   Ubriacati di solina (datterino dorato, asparagi e guanciale amatriciano croccante) € 12,00

1-3-7  Chitarra all'Aquilana con zucchine, zafferano di Navelli, ricotta affumicata di ginepro € 12,00


1-3-7   Gnocco Calascio con Grana di pecora, olio evo, guanciale amatriciano croccante, pepe rosa € 12,00

Secondi Piatti

 Agnello della Majella alla brace € 18,00

3-7 Agnello della Majella cacio e ova € 18,00

 Arrostiti abruzzesi (porzione minima 10 pz) € 12,00 di Fegato (10 pz) € 16,00


9  Coniglio grigio della Carmagnola in umido (quando disponibile) € 15,00

Arrosto misto € 15,00

Bistecca di bovino adulto alla brace (da gr 500 a gr 900) € 4,00 l'etto


7 Tagliatadi manzo, rucola con scaglie di parmigiano e aceto balsamico (400 gr circa) € 20,00

7 Entrecôte di manzo al pepe verde (400 gr circa) € 20,00

7  Scamorza alla fiamma con prosciutto crudo € 12,00

7 Scamorza alla fiamma con tartufo e speck € 15,00

I contorni variano a seconda della disponibilità delle nostre campagne

 Dolci secchi di solina

Coperto € 2,00

...e per finire... frutta di stagione, dolci, amari e grappe...