

# MENU

## ANTIPASTI TERRA

- . PERCORSO** € 10.00  
Assiette de Fromages selezionati (7)
- . ECCELLENZA** € 10.00  
Salumi Selezionati e Prosciutto stagionato 24 mesi tagliato al Coltello
- . SFIZIO** € 4.00  
Frittelline di pasta cresciuta (1,5)
- . SCIUE' SCIUE'** € 5.00  
Calzoncino fritto ripieno di Ricotta, Friarelli e Salsiccia (1,5,7)
- . PALLOTTE** € 5.50  
Polpettine Abruzzesi "Cacio e Ova" al Sugo e Ricotta affumicata (1,3,5,7)
- . STRONG** € 10.00  
Crostoni al Burro centrifugato, Alici Spagnole, Peperoni arrosto (1,7)

## ANTIPASTI BACCALA'

- . GRAZIOSA** € 7.00  
Insalatina di Baccalà, Frutta e Verdurine croccanti (4,9)
- . CROCK** € 10.00  
Baccalà panato e fritto su Crema di Piselli e zeste di Limone (1,4,5)

## ANTIPASTI VEGAN

- . SFIZIO** € 4.00  
Frittelline di pasta cresciuta (1,5)
- . LE CONSERVE** € 7.00  
Verdurine Sottolio pregiate
- . VEGAN SCIUE'** € 5.00  
Calzoncino fritto ripieno di Hummus e Verdure (1,5)
- . POMODORO** € 3.50  
Piatto di Pomodori a fette, coltivati secondo tradizione, km 0
- . CALYPSO** € 4.00  
Insalata di Canasta, Rucola, Melone, Cetriolo e Semi di Sesamo (11)

# MENU

## PRIMI PIATTI TERRA

**. SAN..TERAMO** € 13.00

Ravioli fatti a mano ripieni di Provola Pugliese stagionata con Datterini e Basilico  
(1,3,7)

**. LI SURGITT** € 13.00

Gnocchi di Patate al ragu di salsiccia (1,3,9)

**. BAULETTI** € 13.00

Bauletti di Crepes ripieni di Carne in Salsa Aurora (1,3,7,9)

**. CHIC** € 13.00

Spaghetto quadrato "Mancini" alla Ricotta, Zafferano, Rosmarino e Guanciale  
Croccante (1,7)

**. SICILY** € 13.00

Risotto in trappola, Caprino, Guanciale, Cipolla caramellata e Pistacchi (1,3,5,7)

## PRIMI PIATTI MARE

**. INTENSO** € 13.00

Linguine Mancini al Baccalà, crema di Peperoni, Sedano fresco e Zeste di Limone  
(1,4,9)

**. SEDUZIONE** € 13.00

Paccheri Mancini al Baccalà, Sugo di Pomodoro, Olive e Capperi (1,4)

## PRIMI PIATTI VEGAN

**. VEG JACK** € 13.00

Gigli di Fagioli Neri "Legù" alla crema di Zucca, Nocciole e Olio al Rosmarino (9)

# MENU

## SECONDI DI CARNE

**. GOLOSO** € 18.00

Burger di Scottona su base di Pancarré tostato, guarnito con Uovo fritto e Salsa BBQ artigianale (1,3)

**. AUSTRIA** € 18.00

Schnitzel di Maiale alla senape, Pomodorini e Avocado (1,3,5,10)

**. TEMPO** € 18.00

Spezzatino di Agnello al Rosmarino con Olive Leccino (-)

## SECONDI DI BACCALA'

**. LUXURY** € 20.00

Bocconcini di Baccalà all'Arancio e Rosmarino, Olive e Noci (4,8)

**. ELEGANTE** € 20.00

Baccalà gratinato su crema di Finocchi e Patate (1,4,7)

## SECONDI VEGETARIANI

**. CESTINO** € 16.00

Cialda di Parmigiano, Uova Bio strapazzate, Avocado e Balsamico 30 anni (3,7,12)

**. FONDENTE** € 16.00

Caciotta della "Casara Anna" fritta in Pastella (1,5,7)

## SECONDI VEGANI

**. ORTO** € 16.00

Melanzana croccante, Salsa di Pomodoro al Basilico, Olive, Mandorle (1,3,5,8)

**. DAHL** € 16.00

Ricetta indiana di Lenticchie rosse, Zenzero, Latte di Cocco e Riso Basmati (6)

# MENU

## DEGUSTAZIONE

### . ORTO

Melanzana croccante, Salsa di Pomodoro al Basilico, Olive, Mandorle (1,3,5,8)

### . CHIC

Spaghetto quadrato "Mancini" alla Ricotta, Zafferano, Rosmarino e Guanciale Croccante (1,7)

### . CROCK

Baccalà panato e fritto su Crema di Piselli e zeste di Limone (1,4,5)

### . PALLOTTE

Polpettine Abruzzesi "Cacio e Ova" al Sugo e Ricotta affumicata (1,3,5,7)

### . PERCORSO

Assiette de Fromages selezionati (7)

### MENU' DEGUSTAZIONE

Il Menù Degustazione è concepito per essere condiviso da tutti i commensali, offrendo un'esperienza gastronomica armoniosa per l'intero tavolo

€35.00

### MENU' DEGUSTAZIONE VINI

Un percorso di degustazione con Tre Calici per un viaggio sensoriale tra eccellenze vinicole Italiane ed Estere

€ 15,00

Ho voluto selezionare alcuni dei nostri Piatti che meglio ci rappresentano, accostamenti interessanti di ingredienti semplici e genuini.

La Tradizione incontra a metà strada l'innovazione e ci accompagnano in un piacevole viaggio tra i sapori!

**BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO E...  
BUONA DEGUSTAZIONE!....**

