



FUTURA

ristorante

DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

Entrée di benvenuto e bollicine

Pane e cipolla

Risotto Acquerello, blu di pecora, pera agrodolce e olio all'alloro

Stinco di vitello e cicoria

Mousse di ricotta arancia e cannella, mele caramellate e cacao

45 (Vini esclusi)

DEGUSTAZIONE 6 PORTATE

a discrezione dello Chef

55 (Vini esclusi)

ANTIPASTI

PANE E CIPOLLA

Crostone di pane, burro alle erbe, purea di cipolle in agrodolce, chips di cipolla bianca ⁽¹⁻⁷⁾

9

CONNUBIO

Seppie cotte a bassa temperatura, baccalà mantecato e scarola ⁽⁴⁻¹⁴⁾

13

TARTARE D'AUTUNNO

Filetto di bovino, confettura di fichi, stracciata, nocciole, cialda croccante ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾

15

FOLIAGE

Cubotto di polenta al rosmarino, variazioni di zucca e polvere di capperi

12

PRIMI PIATTI

TRATTURO MAGNO

Riso Acquerello, blu di pecora, pera agrodolce, olio all'alloro ⁽⁷⁾

13

SOTTOBOSCO

Gnocchi di patate, porcini e miele di castagno ⁽¹⁻³⁾

13

TRAPPETO

Linguine, olio cucco, peperone dolce di Altino, alici del Cantabrico e olive taggiasche ⁽¹⁻⁴⁻⁹⁾

15

DALLA NONNA

Maltagliati al profumo di santoreggia, fagioli bianchi di Paganica, pomodoro ⁽¹⁻³⁾

12



PIETANZE

LA TANA DEL CONIGLIO	16
Coniglio farcito con erbe, pomodorini secchi e pinoli, quenelle di patate al limone, cavolo nero ⁽⁸⁻¹²⁾	
TRADIZIONE	14
Stinco di vitello e cicoria ⁽⁹⁾	
BACCALÀ	18
Filetto di baccalà, impanatura di grana e mandorle, spuma e crudo di broccoli ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾	
TOTAL RED	18
Percorso degustativo di salumi e insaccati del territorio ⁽¹²⁾	

DOLCI

MARACHELLA	7
Spuma di ricotta arancia e cannella, mele caramellate e cacao ⁽⁷⁾	
“CROSTEATINA”	8
Crostata al timo, crema pasticceria al Corfinio, mirtilli e mandorle tostate ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	
SEMIFREDDO CIOCCOLATO E CASTAGNE	8
Semifreddo al cioccolato e castagne, cachi e amaretti ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁾	
TARALLUCCI & VINO	6
Tarallini al cerasuolo d’Abruzzo e ginepro ⁽¹⁾	

L'amore per il territorio è la nostra forza.

Siamo costantemente alla ricerca di materie prime di qualità, per lo più derivanti da piccoli produttori locali.

Ciò che ci spinge a fare sempre meglio è sentire, attraverso gli odori e i sapori, la differenza che solo una cucina semplice e genuina può offrire.

Grazie alle innovative tecniche di cottura sperimentate negli anni possiamo fondere tradizione ed innovazione, dando vita a piatti sinceri e gustosi.

Pane e dolci sono interamente realizzati dallo staff di cucina utilizzando grani antichi e ricette della tradizione abruzzese.

LISTA DEGLI ALLERGENI

GLUTINE	1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
CROSTACEI E DERIVATI	2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
UOVA	3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
PESCE E DERIVATI	4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
ARACHIDI E DERIVATI	5 (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
SOIA E DERIVATI	6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
LATTE E DERIVATI	7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
SEDANO E DERIVATI	9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
SENAPE E DERIVATI	10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
SEMI DI SESAMO E DERIVATI	11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
LUPINO E DERIVATI	13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
MOLLUSCHI E DERIVATI	14 (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Nella impossibilità di reperimento di prodotti freschi si potrà far ricorso a materie prime surgelate.

