



FUTURA

ristorante

*Le nostre*

# DEGUSTAZIONI

PERCORSO DEGUSTAZIONE

4 PORTATE



ENTREE DI BENVENUTO E BOLLICINE

“ERA UNA PALLOTTA...”  
(RIVISITAZIONE PALLOTTA CACIO E OVA) <sup>3,7</sup>

PAPPARDELLE, CAVOLO NERO E LIMONE <sup>1,3</sup>

CAPOCOLLO DI MAIALE CBT, CARCIOFI  
ALL'ANICE E SEDANO RAPA <sup>6,7</sup>

TARTELLETTA  
MELE&CANNELLA <sup>1,3,7</sup>

**55€** BEVANDE ESCLUSE

PERCORSO DEGUSTAZIONE

6 PORTATE

A DISCREZIONE

*della Chef*

**70€** BEVANDE ESCLUSE



SI RICORDA ALLA GENTILE CLIENTELA DI COMUNICARE AL MOMENTO DELL'ORDINE  
EVENTUALI INTOLLERANZE O MODIFICHE E CHE  
IL MENÙ DEGUSTAZIONE È DA INTENDERSI PER L'INTERO TAVOLO.

L'amore per il territorio è la nostra forza.  
Siamo costantemente alla ricerca di materia 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.

*Una sinfonia*



DI SAPORI  
IN OGNI PROPOSTA CULINARIA

## ANTIPASTI

TARTARE DI STRUZZO, MAIONESE  
AL TUORLO SODO E TARTUFO NERO <sup>3</sup> 18€

—  
CIPOLLA CAMELLATA, CRUMBLE DI PANE  
E CAPPERI, BRODO FRESCO DI AROMATICHE  
E CIPOLLA <sup>1,7,11</sup> 12€

—  
"ERA UNA PALLOTTA..."  
(RIVISITAZIONE PALLOTTA CACIO E OVA) <sup>3,7</sup> 13€

—  
PESCE SPADA, ZUCCA E ZENZERO <sup>4</sup> 15€

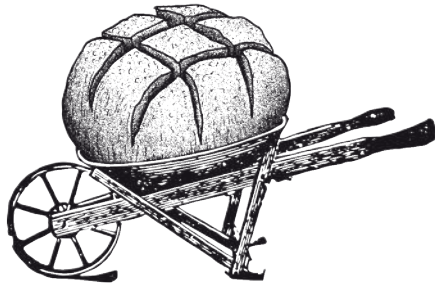
## PRIMI PIATTI

RISOTTO AL CAFFÈ, CONIGLIO E STRACCIATA <sup>7,9</sup> 18€

—  
PAPPARDELLE, CAVOLO NERO E LIMONE <sup>1,3</sup> 15€

—  
CAVATELLI FRESCHI, CAVOLFIORRE VIOLA, ALICI DEL CILENTO E NOCCIOLE <sup>1,4,8</sup> 16€

—  
RAVIOLONI DI RICOTTA, PESTO DI NOCI E PERA ACIDA <sup>1,3,7,8</sup> 18€



## PANE E DOLCI

sono interamente  
realizzati dallo staff di cucina  
utilizzando **GRANI ANTICHI** e ricette  
della **TRADIZIONE ABRUZZESE**.

## PIETANZE

ANATRA, MELA E PORRO ARROSTO	22€
—————	
BACCALÁ IN OLIO COTTURA, IL SUO LATTE, CIMETTE DI RAPA E PEPERONE DOLCE DI ALTINO 4,7	21€
—————	
CAPOCOLLO DI MAIALE CBT, CARCIOFI ALL'ANICE E SEDANO RAPA 6,7	19€
—————	
MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO, RIDUZIONE AL MONTEPULCIANO E FRUTTI ROSSI, MANDORLE E SPINACINI 7,8	23€

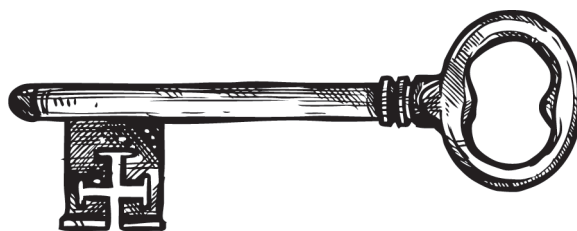
## DOLCI

SEMIFREDDO AGLI ARACHIDI E ARANCIA AMARA 3,5,6	8€
—————	
TARTELLETTA MELE&CANNELLA 1,3,7	8€
—————	
SOFFICE ALLA ZUCCA, CREMOSO AL FORMAGGIO, CIOCCOLATO E AMARETTI 1,3,6,7	8€
—————	
COPPA CAFFÈ&CENTUCA 6,7	8€
—————	
COPERTO	3€

ELEGANZA E RAFFINATEZZA



*al cucchiaino*



“UN SOGNO NEL CASSETTO  
PROTETTO CON CORAGGIO, FORZA  
E ANCHE QUALCHE LACRIMA.

GRAZIE PER ESSER STATI QUI.

*Alessandra "*

---

## ALLERGENI

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

