

Il Menù della Tradizione

La Pinsa romana tradizionale
olio evo e rosmarino ^A 8

Bruschette con robiola, datterini, basilco e
confettura di cipolla rossa ^{A, G} 10

Fritto di Verdure in pastella
con maionese al pompelmo rosa ^A 10

Stick di Pollo dorato ^{A, C} 14
con maionese alle erbe e
chips di patate fresche di Avezzano

Paccheri freschi all'Amatriciana ^{A, C, G} 16

Tagliolini freschi alla Cacio e Pepe ^{A, C, G} 16

Tagliolini freschi alla Carbonara ^{A, C, G} 16

Le Polpette di Manzo tradizionali ^{A, C, G, M} 14
con sugo di pomodoro del Gargano, basilico,
Parmigiano Reggiano e crostini di pane

Tagliata di Manzo scelto 24
con olio evo, fiocchi di sale nero e rosmarino

- pane e servizio 3 euro per persona;
- tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per avere informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.
- Tutti i prodotti giungono al nostro locale seguendo la catena del freddo; carpacci e tartare serviti crudi sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura come da regolamento EC 853/2004;
- In mancanza di reperibilità del fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
- L'acqua di servizio viene depurata e microbiologicamente filtrata;

Di seguito riportata la tabella degli allergeni:

A Glutine;
B Crostacei;
C Uova;
D Pesce;
E Arachidi;
F Soia;
G Latte;
H Sedano;
I Senape;
L Anidride Solforosa;
M Sesamo;
N Lupini;
O Frutta a Guscio;
P Molluschi.