

## Antipasti

Salumi e Formaggi nazionali	18
Pecorino fritto · 6 pz	6
Olive all'ascolana · 6 pz	6
Fiori di zucca con alici e fior di latte · 2 pz	6

## Primi

Tagliatella funghi e salsiccia	12
Ravioli di ricotta ovina al sugo semplice	10
Gnocchi al ragù di lepre	12
Lasagna vegetariana	10
Parmigiana di melanzane	10
Zuppa di Lenticchie di Santo Stefano	10

## Braceria

*in base all'affluenza si potrebbero verificare lunghi tempi di attesa*

Arrosticini di carne ovina · fatti a mano da 30 gr cad	1,5
Arrosticini di fegato · fatti a mano da 30 gr cad	1,5
Salsicce di carne · 2 pz	6
Salsicce di pecora · 2 pz	6
Agnello alla brace	12

## Secondi

Polpette al sugo 6pz	9
Trippa al sugo	9
Spezzatino di manzo	10

## Contorni

Ciabotto Abruzzese	6
Cicoria ripassata	5
Patate fritte rustiche con buccia	6

## Vino della casa

### Bianco - Rosato - Rosso

1/4 litro	4
1/2 litro	6
1 litro	9

## Le Birre

Nastro azzurro	33 cl	2,5
Nastro azzurro	66 cl	4
Baptist wit blanche	33 cl	3,5
Theresianer Rossa	33 cl	3,5
Ayinger - Lager	50 cl	5
Ayinger - Weisse	50 cl	5
Mezzopasso - Pilsner	50 cl	4
Ichnusa non filtrata	50 cl	4
Pater Lieven Wit Blanche	75 cl	9

## Le Bevande

Acqua	0.5 / 1 LT	1 / 2
Cedrata		3,5
Limonata		3,5
Gassosa		3,5
Chinotto		3,5
Aranciata		3,5
Tea Limone		3,5

## Dolci · Distillati

Tiramisù	5
Cheesecake ai frutti di bosco	5
Dolci secchi della casa	5
Genziana	3
Nocino / Ratafia / Liquirizia	2,5
Passito - Moscatello Tenuta Secolo IX	3
Pane e coperto	2