ORSETTO D'ABRUZZO

Abruzzo vero, Abruzzo sincero

BOLOGNA
Via Pietralata 42/A
051 506 3287

MILANO
Via Valtellina 10
02 8151 5737

ORARI DELLA CUCINA
Pranzo / cena · Tutti i giorni

LUNEDÌ – GIOVEDÌ	VENERDÌ E SABATO	DOMENICA
12:30 – 14:00 / 19:00 – 22:30	12:30 – 15:00 / 19:00 – 23:00	12:00 – 15:00 / 19:00 – 22:00

Antipasti

Forte e gentile 17
Salumi, pecorino e caciocavallo stagionato.
Allergeni: 7 · Possibili tracce: 8

Cacio fritto * 13
Dorato fuori e filante dentro.
Allergeni: 1, 3, 7 · Possibili tracce: 5, 8

Cipolla nella cipolla 10
Cipolla ripiena di cipolla e pecorino, gratinata al forno.
Allergeni: 7

Bistecca del pastore 9
Pane bagnato nel latte e formaggio filante: la sostanziosa bruschetta dei pastori.
Allergeni: 1, 7 · Possibili tracce: 5, 8

Pizza e foje 9
Pizza di mais cotta alla brace, ripassata con cicoria e verza.
Possibili tracce: 5, 8

Contorni

Patate alla marsicana 5
Cotte con la buccia, olio, rosmarino e sale.

Cicoria ripassata ** 5
Aglio, olio e peperoncino.

Purè di patate 5
Patate, burro, latte, olio, sale e formaggio.
Allergeni: 7

Primi

Tagliatelle al ragù bianco di castrato 14
Tagliatelle all'uovo con ragù di castrato, senza pomodoro.
Allergeni: 1, 3, 7, 9 · Possibili tracce: 5, 8

Timballo abruzzese 13
Sfoglia a strati con ragù, formaggio, scamorza e uova sode.
Allergeni: 1, 3, 7, 9 · Possibili tracce: 5, 8

Gnocchi strascinati cicoria e salsiccia 14
Con cicoria e salsiccia, ripassati in padella.
Allergeni: 1, 3, 9 · Possibili tracce: 5, 8

Linguine alla trappitara 13
Pesto di acciughe, olive e pomodori secchi.
Allergeni: 1, 4, 9 · Possibili tracce: 5, 8

Zuppa che cambia 11
A seconda della disponibilità del mercato.
Allergeni della ricetta del giorno: chiedi al personale.

Rigatone Pansa 12
Crema di cavolfiore, aglio, olio e pane.
Allergeni: 1, 7, 9 · Possibili tracce: 5, 8

Pane e acqua

Acqua naturale e gasata 2

Pane fatto da noi · a cestino 1
Allergeni: 1 · Possibili tracce: 5, 8

Dolci e altre bevande: chiedi la carta.

Brace e cucina lenta

La brace si fa aspettare ma si fa ricordare.

Arrosticini di pecora * 14
10 pezzi cotti alla brace.

Arrosticini da 32 grammi * 1,80
Fatti a mano da noi, cotti alla brace · al pezzo.

Arrosticini di ventricina 1,40
Maiale aromatizzato con finocchio, paprika, aglio e peperoncino. Leggermente piccanti · al pezzo.

Pallotte cacio e ova * 13
Polpette di formaggio e uova, fritte e poi stufate nella salsa di pomodoro.
Allergeni: 1, 3, 7 · Possibili tracce: 5, 8

Pollo ai carboni 14
Pollo cotto sottovuoto e ripassato alla brace.

Costina al mosto cotto 16
Costine di maiale cotte 24 ore, glassate al mosto cotto.

Il tempo è il nostro ingrediente.

Pecora al cotturo alla roccolana 15
Spezzatino di pecora e patate. Cottura lenta: 18 ore.
Allergeni: 9

ALLERGENI

1 Cereali con glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce
5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano
10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini · 14 Molluschi

Allergie o intolleranze? Segnalale prima di ordinare.

Prezzi in euro · Nessun coperto.
Foglia verde: piatto vegetariano.

Vini d'Abruzzo

Bottiglia / calice dove indicato
Per gli allergeni dei vini, chiedi la scheda al personale.

Rossi

Montepulciano · Tenuta del Priore 22
Montepulciano · Tollo Bio 24 / 5
Montepulciano · Pansa 24 / 5

Bianchi

Pecorino · Tenuta del Priore 22 / 5
Pecorino · Tollo Bio 24
Trebbiano · Pansa 24

Rosati

Cerasuolo · Tenuta del Priore 22 / 5
Cerasuolo · Pansa 24

Vino sfuso

Montepulciano rosso · Trebbiano bianco
¼ / ½ / 1 litro 6 / 8 / 14

* Preparato da noi e sottoposto a congelamento secondo il piano HACCP.

** Cicoria acquistata già congelata.

Chiedici il fuori menù di oggi!

Prenota il tuo asporto e gusta l'Abruzzo a casa tua

Chiamaci e prenota il ritiro.

Il pane lo sforniamo noi con farine di grani antichi.

Senza prenotazione?
Entra e chiedici un tavolo.

Prenota ora