



WWW.ABBRUZZINO.IT

A

B

MENU

B

R

U

Z

Z

i

ESTATE

N



Nel rispetto della privacy,  
vi invitiamo a disattivare  
la suoneria dei telefoni cellulari.

Vi informiamo che alcuni  
prodotti sono trattati  
con l'abbattimento rapido  
della temperatura  
(ai sensi del Reg.CE n.852/04)

Vi ricordiamo  
che non è consentito fumare  
a norma della legge  
16 gennaio 2003 n.°3 Art. 51



## I PRIMI

RISO,  
SUGO DI TRIGLIA,  
'NDUJA, ARANCIA  
E CURCUMA **24**

FUSILLONI,  
ALICI E SEMI  
DI GIRASOLE **22**

PASTA FREDDA,  
POLIPO,  
POMODORO  
E BASILICO **24**

TORTELLI,  
RICOTTA DI  
MANDORLA,  
MELANZANE  
E SGOMBRO **24**

PACCHERI,  
PECORINO  
DI FOSSA  
CROTONESE,  
FRATTAGLIE,  
CILIEGIE  
E TARTUFO **24**

## I SECONDI

SPADA  
ALLA  
MEDITERRANEA **30**

CERNIA,  
"PEPERONATA",  
PISTACCHIO  
E MENTA **33**

MANZO  
ALLA  
PIZZAIOLA **30**

PICCIONE  
E PRUGNE **32**

L

## I MENU DEGUSTAZIONE

**FE(L)ICITÀ**  
OTTO  
PORTATE **90**

**AMO(R)E**  
SEI  
PORTATE **70**

**GR(A)ZIE**  
QUATTRO  
PORTATE **55**

## ABBINAMENTO VINI

VINI AL CALICE  
N°4 **25**

VINI AL CALICE  
N°6 **35**

I menu degustazione saranno  
serviti a tutti i commensali  
presenti al tavolo





WWW.ABBRUZZINO.IT

A

B

MENU

B

R

U

Z

Z

i

SUMMER

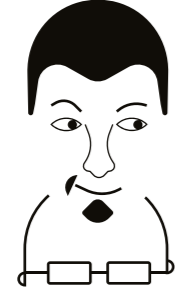
N



In order to protect your privacy, we advise you to silence your mobile phones.

Please be advised that certain products are treated with the rapid temperature reduction (under Reg. CE n.852/04)

May we remind you that smoking is not permitted in accordance with the law of 16 January 2003 n.°3 Art. 51



## FIRST COURSES

RISE, SURMULLET SAUCE, NDUJA, ORANGE AND TURMERIC **24**

FUSILLONI PASTA, ANCHOVY AND SUNFLOWERS SEEDS **22**

FRESH PASTA, OCTOPUS, TOMATO AND BASIL **24**

TORTELLI PASTA, ALMOND RICOTTA, AUBERGINE AND MACKEREL **24**

PACCHERI PASTA, PECORINO CHEESE (FROM CROTONE), OFFA, CHERRY AND TRUFFLE **24**

## MAIN COURSES

SWORDFISH MEDITERRANEA STYLE **30**

GROUPER, PEPPER "PEPERONATA", PISTACHIO NUT AND MINT **33**

PIZZAIOLA STYLE BEEF **30**

PIGEON AND PLUM **32**

L



## TASTING MENU

**FE(L)ICITÀ** EIGHT COURSES **90**

**AMO(R)E** SIX COURSES **70**

**GR(A)ZIE** FOUR COURSES **55**

## PAIRING WINE

**FOUR DIFFERENT WINES GLASSES** **25**

**SIX DIFFERENT WINES GLASSES** **35**

The tasting menu will be served to all diners at the table

