



# L'ARROSTICINO

— ◆ GRILL & RESTAURANT ◆ —

***Al Ristorante L'ARROSTICINO serviamo prodotti tipici Abruzzesi RICERCATI e di PRIMA QUALITÀ certificati Dop e con Presidio Slow Food***

I primi piatti, così come i dolci sono tutti fatti in casa!

L'Arrosticino d'Abruzzo ha finalmente avuto un riconoscimento che lo caratterizza per le sue caratteristiche peculiari, infatti ha avuto un marchio che lo tutela appieno e che gli riconosce una CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ.

Il marchio dell'Arrosticino d'Abruzzo garantisce un disciplinare ben codificato. Ogni step per la sua produzione ed esecuzione, è normato da regole ben rigorose e la carne e tutti gli ingredienti utilizzati dovranno essere solo di provenienza Abruzzese e quindi Dop.



**INQUADRA IL QR-CODE**

Scopri l'esperienza culinaria offerta dal Patron Andrea Chiarini e dal suo Staff.

## MENU'



### DEGUSTAZIONE

- **Passeggiata in Abruzzo** 🍷 🍷 🍷 🍷  
-Deve essere uguale per tutto il tavolo-  
(Pallotte Cacio e Ova, Chitarra nghè li Pallott, 10 Arrostitini tradizionali, Patate Arrosto, CheeseCake al Pecorino) **€ 35**
- **Gran Grigliata della Casa** -consigliata per 2 persone- 1,7 KG DI CARNE  
(10 Arrostitini tradizionali, 1 Costata di Manzetta Prussiana sel.Mazurya da 600gr, Costine di Maiale, Costine d'Agnello, Salsicce di Carne e di Fegato, Patate Arrosto) **€ 80**

### IL TARTUFO

- **Tartare di Manzo "sel. Mazurya" al "Tartufo Nero Uncinatum"** **€ 25**  
(Tartufo fresco tagliato al momento)
  - **Chitarra al "Tartufo Nero Uncinatum"** 🍷 🍷  
(Burro, Tartufo grattugiato e Tartufo fresco tagliato al momento) **€ 25**
  - **Tagliata di Manzo "sel. Mazurya" al "Tartufo Nero Uncinatum"** **€ 32**  
(Tartufo fresco tagliato al momento)
  - **Costata "sel. Mazurya" al "Tartufo Nero Uncinatum"** **€ 46**  
(Tartufo fresco tagliato al momento)
- 
- 



# L'ARROSTICINO

◆ GRILL & RESTAURANT ◆

## ANTIPASTI

- **Antipasto dell'Arrosticino "presidio SlowFood" - per 2 persone -** € 24  
(Mix Salumi Abruzzesi, Pecorino, 3 Caldi della Casa + Bruschette)    
  - **Pallotte Cacio e Ova**     € 9  
(4 polpette di Formaggio, Pane e Uovo cotte nel Sugo)
  - **Bruschette Miste - 5 pezzi**    € 8  
(Prosciutto Crudo, Primo Sale, Salsiccia, Pomodoro, Venticina spalmabile)
  - **Formaggio alla Griglia**  € 9  
(Primo Sale Vaccino)
  - **Fritti della Casa**    € 10  
(2pz Pecorino, 2pz Fiori di Zucca, 2 Olive Ascolane, 2pz Straccetti di Pollo)
  - **Tagliere di Salumi Tipici Abruzzesi "Presidio SlowFood"** € 11  
(I Salumi potrebbero variare in base alla disponibilità del Produttore -chiedere al Personale di Sala-) Az. agricola Martinelli -Farindola-
  - **Degustazione Pecorino di Farindola "Presidio SlowFood"**   € 13  
(CacioRicotta, Semi Stagionato 6 mesi e Stagionato 12mesi, Pere, Miele, Noci)  
Az. agricola Martinelli -Farindola-
  - **Tartare di Manzo "Sel. Mazurya"**   € 14  
(Condimenti vari a parte)
  - **Mazzarelle al Forno** € 14  
(3 involtini di interiora di Agnello avvolti da foglie di Indivia e poi legati con il suo budellino)
  - **Giardiniera di Zia Amelia**  € 4  
(Giardiniera Agrodolce con Verdure di Stagione)
- 
- 



# L'ARROSTICINO

◆ GRILL & RESTAURANT ◆

## PRIMI (Pasta Fresca fatta a Mano)

- **Tris di Primi -consigliato per 2 persone-** 🍷 🍷 🍷 🍷 € 30  
(Anellini alla Pecorara, Ravioli di Ricotta, Tagliolini al Ragù di Agnello)
  - **Chitarra 'nghè li Pallott** 🍷 🍷 🍷 € 13  
(Spaghetti alla Chitarra con Polpettine di Carne in Sugo)
  - **Tagliolini al Ragù d'Agnello (in bianco)** 🍷 🍷 🍷 € 14  
(Tagliolini Paglia e Fieno)
  - **Anellini alla Pecorara** 🍷 🍷 🍷 🍷 € 13  
(Anelli con Sugo di Ortaggi e Ricotta fresca di Pecora)
  - **Ravioli di Nonna Lucia** 🍷 🍷 🍷 🍷 € 13  
(Ripieni di Ricotta e conditi con Sugo Casareccio)
  - **Gnocchi di Zucca** 🍷 🍷 € 13  
(Con Fonduta di Parmigiano Reggiano e Cipolle Caramellate)
  - **Chitarra di Grano Arso al Sugo di Cinghiale (in bianco)** 🍷 🍷 🍷 € 13  
(Spaghetti alla Chitarra fatti con Farina di Grano Arso)
- 
- 



# L'ARROSTICINO

◆ GRILL & RESTAURANT ◆

## SELEZIONE D'ABRUZZO



### SECONDI

- **Agnello alla Fiamma**  
(Costine GRIGLIATE - circa 280gr) € 17
- **Agnello a Scottadito** 🍷 🍷  
(Costine PANATE e FRITTE - circa 280gr) € 17
- **Costine di Maiale "Razza Guardiagrele"**  
(Cotte a bassa Temperatura, poi Grigliate - circa 350gr) € 15
- **Salsicce Abruzzesi ai Ferri**  
(2pz di Carne e 2pz di Fegato con Peperoncino - circa 400gr) € 15

### ARROSTICINI

- **Arrosticini Originali come da Tradizione - 10 pz**  
(Carne di Pecora - circa 200gr) € 13
- **Arrosticini di Ventricina - 8 pz**  
(Carne di Maiale Speziata - circa 230gr) € 14
- **Arrosticini di Fegato - 8 pz**  
(Fegato di Manzo, Grasso di Agnello e Cipolla - circa 230gr) € 14
- **Arrosticini di Pollo - 8 pz** 🍷  
(Con leggera Panatura - circa 230gr) € 14

### CONTORNI

- **Patate del Fucino arrosto (con buccia)** € 5
  - **Verdure grigliate** € 5
  - **Patate Fritte (con buccia)** 🍷 € 5
  - **Spinaci Aglio, Olio e Peperoncino** € 5
  - **Insalata Mista** € 5
  - **Anelli di Cipolla fritti** 🍷 € 5
  - **Fiori di Zucca fritti** 🍷 € 6
- 
- 
- 



# L'ARROSTICINO

◆ GRILL & RESTAURANT ◆

## TOP SELECTION

- **La Fassona Piemontese di 9 anni**  
con 30 giorni di frollatura - pezzatura da 1Kg a 1,5kg **€ 10/hg**
- **La Frisona - Costata di Manzo a kilometro zero**  
con 60 giorni di frollatura - pezzatura da 800gr a 1Kg **€ 10/hg**
- **Rubia Gallega di 14 anni**  
con 60 giorni di frollatura - pezzatura da 1Kg a 1,5kg **€ 15/hg**
- **Maialino Iberico 23K**  
Taglio Secreto cotto a bassa temperatura e poi grigliato - circa 300gr **€ 32**
- **Selezione Mazurya - Tagliata di Manzetta Prussiana**  
con Rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24mesi - circa 220gr **€ 22**
- **Selezione Mazurya - Costata di Manzetta Prussiana**  
con 25 giorni di frollatura - circa 600gr **€ 6/hg**



## In esclusiva gli Arrostiticini di Wagyu Ozaki

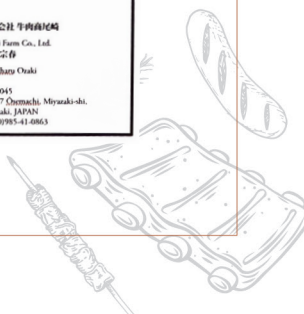
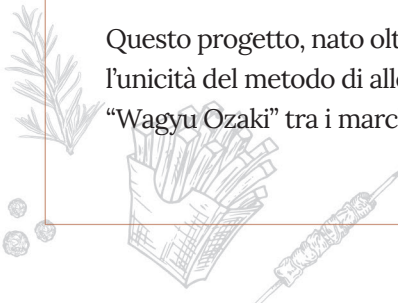
- **Arrostiticino di Wagyu Ozaki 30gr -AL PEZZO-** **€ 16**

Mr. Ozaki ha studiato per anni le tecniche di allevamento più avanzate sia in Giappone, sia all'estero con una costante ricerca di miglioria e apprendimento finalizzata alla maggiore qualità del prodotto finale.

Negli anni 70 nasce la fattoria Ozaki, a Miyazaka con 100 bovini. Da subito la decisione è stata chiara: i metodi attuali di ingrasso sono anomali, sbagliati, alterano il sapore della carne. Noi allevremo sempre e solo in modo naturale, produrremo carne di manzo che noi allevatori vogliamo mangiare ogni giorno: meno pesante e opulenta, più gustosa.

Questo progetto, nato oltre 30 anni fa, è stato riconosciuto dal Giappone per l'unicità del metodo di allevamento Ozaki con l'accreditamento del marchio "Wagyu Ozaki" tra i marchi di Premium Wagyu.

Ozaki Beef Certificate of Authenticity			
Handling Facility	SANKYO MEAT Co., Ltd.		
Slaughter Date	DD/MM/YYYY	Date of Sale	DDMM/YYYY
Slaughter Number	0000	Breed of Cattle	Japanese Black Cattle
Individual ID Number	00000-0000-0		
Producer	Mitsuharu Ozaki		
Production Area	Miyazaki		
This certificate hereby verifies the authenticity of the accompanying product as Ozaki Beef. This document certifies that this product meets all the standards and criteria set out by Mitsuharu Ozaki.			
Definition of Ozaki Beef			
1. It is a cattle raised with the special feed blended by Mitsuharu Ozaki.			
2. It is a Japanese Black Cattle raised on Ozaki Farm in Miyazaki prefecture.			
3. It is a cattle slaughtered when they were 28 to 36 months old.			
株式会社 牛肉株式会社			
Ozaki Farm Co., Ltd.			
株式会社			
Mitsuharu Ozaki			
Address 880-0945			
3741-7 Oemachi Miyazaki-shi.			
Miyazaki JAPAN			
Tel. +81-0995-41-0863			





# L'ARROSTICINO

◆ GRILL & RESTAURANT ◆

## DOLCI




- 
- **Tris di dolci - 3 Mini Dolci** 🍷 🍷 🍷  
(Tiramisù, CheeseCake al Pecorino, Gianduiotto) € 10
  - **Cheese Cake al Pecorino di Farindola** 🍷 🍷 🍷  
(Con riduzione di Ratafià) € 6,50
  - **Tiramisù** 🍷 🍷  
(Tradizionale con Savoiardì) € 5
  - **Gianduiotto** 🍷 🍷  
(Base Mascarpone, Crema al Gianduia e Nocciole Caramellate) € 6
  - **Mascarpone ai Frutti di Bosco** 🍷  
(Con Frutti di Bosco) € 6
  - **Crema Catalana** 🍷  
(con Zucchero di Canna caramellizzato) € 5,50
  - **Panna Cotta** 🍷  
(Cioccolato Fondente, Caramello, Frutti di Bosco) € 5,50
  - **Zuppa Inglese** 🍷 🍷  
(Con Savoiardì e Alchermes) € 6
  - **Tre Cioccolati -prodotto da laboratorio-**  
(SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO) € 7
- 
- 





# L'ARROSTICINO

◆ GRILL & RESTAURANT ◆


## GELATI

- **Tartufo Artigianale di Pizzo Calabro**    
Nero - Bianco  - Pistacchio (Antica Gelateria del Castello) € 6


---

- **Torroncino al Pistacchio**    
(Gelateria Quadrifoglio) € 5



---

- **Semifreddo nel Cocco**   
(Gelateria Quadrifoglio) € 5

---

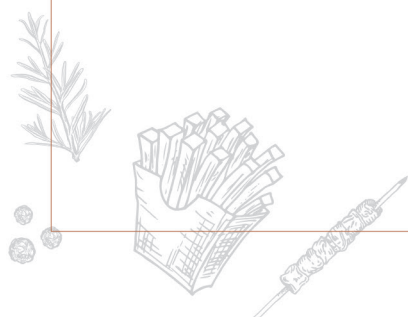
- **Gelato per BAMBINI -nel pupazzetto-**   
(Gelateria Quadrifoglio) € 6

---

- **Gelato alla Crema**    
(Gelateria Quadrifoglio) € 5

---

- **Sorbetto nel Limone**  
(SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO) € 5





# ALLERGENI

La vostra esperienza culinaria è importante per noi, quindi vogliamo assicurarci che possiate fare scelte informate in base alle vostre esigenze alimentari e allergie.

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



**L'ARROSTICINO**  
◆ GRILL & RESTAURANT ◆