



MENU INVERNO 2023/24

20° CORSO PROFESSIONALE

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

MINIMO 2 PERSONE

TROTA MARINATA AL PEPE ROSA

(4-pesce)

PANE FRITTO E POMODORO ARROSTITO

(1-cereali contenente glutine)

RAPA BIANCA IN AGRODOLCE CON MAIONESE VEGETALE

(6- soia, 7-latte)

POLENTA INTEGRALE CON CIME DI RAPA E RICOTTA SALATA

7- latte

RICOTTA INFORNATA CON SPINACI E ARANCIA
(7-latte)

ZUPPETTA, FAGIOLI MISTI E CICORIA

(9-sedano)

SCAROLA, ACCIUGA E ACETO

(4-pesce)

POLENTA INTEGRALE E RAGÙ DI CAPOCOLLO

(9-sedano)

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA VERDE ALL'ITALIANA

(3-uova,4-pesce)

A PERSONA	23€				
PRIMI					
MINESTRONE "SPAZIALE" (1-cereali contenenti glutine, 9-sedano)	12€				
SIGARETTE ZITI "GAROFALO", PECORINO, PEPE E LIMONE (1-cereali contenenti glutine, 7-latte)	16€				
TAGLIATELLE CON POLLO, CARCIOFI E ROSMARINO (1-cereali contenenti glutine, 3-uovo, 7-latte, 9-sedano)					
GNOCCHI, VENTRICINA E POMODORO (1-cereali contenenti glutine, 3-uovo)	16€				
SECONDI					
STINCO DI MAIALE BRASATO AL POMODORO, CAVOLO NERO E CREMA DI PATATE ALL'OLIO (9-sedano)	18€				
BACCALÀ AL LATTE CON TORTINO CROCCANTE DI VERZA (4-pesce)					
LATTUGA FONDENTE CON CREMA DI ZUCCA, ARANCIA E OLIVE (4-pesce,8-frutta a guscio)	16€				
STUFATO DI PECORA, CAVOLFIORE E ANICE (7-latte, 9-sedano)	18€				
PANE NIKO ROMITO (1-cereali contenenti glutine)	3€				
DOLCI					
PANDOLCE CON CIOCCOLATO, GELATO ALLA VANIGLIA E AMARENA (1-cereali contenenti glutine,3-uova, 7-latte, 8-frutta a guscio)					
CROSTATINA CON PERE, CREMA E CAFFÈ (1-cereali contenenti glutine, 3-uova, 7-latte)					
CRESPELLA CON CIOCCOLATO E ARANCIA (3-uova, 6-soia,8-frutta a guscio)					

Allergeni:

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- 3. Uova e prodotti a base di uova;
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce;
- 6. Soia e derivati;
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- 8. Frutta a guscio: Mandorle, Nocciole, Noci, Noci pecan, Noci di macadamia, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di acagiù, Noci del Queensland e i loro prodotti;
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10. Senape e prodotti a base di senape;
- 12. Solfiti Anidrite Solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

Tutti i nostri prodotti sono selezionati secondo la filosofia di Spazio. Per garantire la massima qualità, si comunica alla gentile clientela che sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento in conformità alle normative igienico sanitarie sugli alimenti (Cap. IX del Reg. CE 852/2004).





MENU INVERNO 2023/24

20° CORSO PROFESSIONALE

V	I	N	ı
•			

CALICE	5€
BOTTIGLIA	
ROSSI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TULLUM "FEUDO ANTICO" — TOLLO (CH) MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "VALLE REALE" — POPOLI (PE) VINO ROSSO "IMPRESSIONI DI GIANNI SINESI" CHIANTI CLASSICO "TENUTA PERANO" 2020 - FRESCOBALDI VINI	20 € 20 € 20 €
ROSATI CERASUOLO D'ABRUZZO "VALLE REALE" — POPOLI (PE) ROSATO BIOLOGICO "FEUDO ANTICO" TERRE DI CHIETI — TOLLO (CH)	18€ 18€
BIANCHI TREBBIANO D'ABRUZZO "VALLE REALE" — POPOLI (PE) PECORINO TULLUM "FEUDO ANTICO" — TOLLO (CH) VINO BIANCO "IMPRESSIONI DI GIANNI SINESI" PECORINO "LA VALENTINA" — SPOLTORE (PE) 75 CL TREBBIANO D'ABRUZZO "NICODEMI" — NOTARESCO (TE) SCIARR — "SCIARR" CITTA' SANT'ANGELO (PE) MIMI "DORA SARCHESE" — ORTONA (CH)	18 € 18 € 18 € 18 € 18 € 18 €
BOLLICINE SPUMANTE METODO CLASSICO LEONIA POMINO DOC 2020 — FRESCOBALDI VINI	40€
BIRRA	
"MALTO LENTO" BLONDE ALE CL.33 BIRRIFICIO AGRICOLO CASTEL DEL GIUDICE - IS	8€
VINI DOLCI E LIQUORI	
PASSITO BIANCO COLLINE PESCARESI "CANTINA TOLLO" - (CH) GENZIANA LIQUORE D'ABRUZZO "CANTINA TOLLO" - (CH)	6€ 6€
CAFFE' "ILLY"	1€
SERVIZIO ACQUA (a persona)	1.5€

ACCADEMIANIKOROMITO.IT