

MANIFESTO

In questa stagione di Spazio Rivisondoli abbiamo studiato un menù nuovo ed unico con Chef Claudio Bellavia e Chef Almerino Lombardi docenti della nostra Accademia, e gli Allievi del 23° Corso di Cucina professionale.
Un percorso che offre la possibilità di esplorare diversi sapori e di vivere un momento di condivisione e convivialità.

Il menù:

otto antipasti, serviti in due tempi al centro del tavolo;
un piatto a scelta tra primo o secondo;
quattro dessert, anch'essi da condividere.

I fattori che rappresentano l'anima del ristorante didattico e che guida l'esperienza formativa degli Allievi sono le materie prime di qualità, tecniche di cucina tradizionali e moderne, abbinamenti e ricette, carta dei vini del territorio, l'importanza della sala con l'accoglienza del Cliente e il confronto aperto con esso.

A Voi il piacere della scoperta e quello fondamentale dello stare insieme!

Accademia Niko Romito

MENU' INVERNO 2025/26

23° CORSO PROFESSIONALE

MENU' CONVIVIALE

€55.00 A PERSONA
BEVANDE ESCLUSE

ANTIPASTO IN CONDIVISIONE – 8 PORTATE

CECI, CAVOLO NERO E PEPERONE CRUSCO

POLENTA, RAGÙ DI MAIALE E OLIVE NERE

PANE FRITTO, MELANZANE IN CARPIONE E RICOTTA SALATA

CAVOLFORE BRASATO E SALSA DI ACCIUGHE

CARCIOFO, TARTUFO NERO E MAIONESE DI PATATE

CARPACCIO DI MANZO E MAIONESE LEGGERA

POLPETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE

TORTA RUSTICA, RICOTTA E SPINACI

PIATTO A SCELTA TRA

RAVIOLI CON CIME DI RAPA, PATATE E LIMONE
OPPURE
BACCALA' ZUCCA E ROSMARINO

DOLCE IN CONDIVISIONE - 4 PORTATE

CRESPELLA CON SALSA AL MANDARINO E ANICE STELLATO
CASTAGNA, PANNA, CAFFÈ E ARANCIA
CREMA BRUCIATA ALLA LIQUIRIZIA
LINGUA DI GATTO

SUPPLEMENTO PIATTO IN AGGIUNTA 18 €

MENU' BAMBINO 30 €

Gnocchi al pomodoro, cotoletta con patate fritte, crespella al cioccolato

PANE NIKO ROMITO CESTINO 3 €

MENU' INVERNO 2025/26

23° CORSO PROFESSIONALE

VINI
CALICE DI BIANCO, ROSSO O ROSATO

6 €

BOLLICINE

SPUMANTE METODO CLASSICO LEONIA – FRESCOBALDI	39 €
SCIARR BRUT ROSÉ – D'ALESIO	21 €

BIANCHI

TREBBIANO D'ABRUZZO – VALLE REALE	18 €
TREBBIANO D'ABRUZZO – CATALDI MADONNA	20 €
PECORINO "GIULIA" – CATALDI MADONNA	20 €
PECORINO "TULLUM" – FEUDO ANTICO	18 €

ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO – VALLE REALE	18 €
ROSATO TERRE DI CHIETI – FEUDO ANTICO	18 €
CERASUOLO D'ABRUZZO "SPELT" – LA VALENTINA	22 €

ROSSI

ROSSO TULLUM (MONTEPULCIANO) – FEUDO ANTICO	20 €
ROSSO CALIDIO (MONTEPULCIANO) – VALERIO CAMPI	18 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "MALANDRINO" – CATALDI MADONNA	20 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – VALLE REALE	23 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA "SPELT" – LA VALENTINA	24 €

BIRRA

AMERICAN BLONDE ALE "MAGGIOLATA" CL. 33 – BIRRIFICIO AGRICOLO MALTO LENTO	8 €
AMERICAN AMBER ALE "IUDICIS" CL. 33 – BIRRIFICIO AGRICOLO MALTO LENTO	8 €

VINI DOLCI E LIQUORI AL CALICE

PASSITO BIANCO – CANTINA TOLLO	6 €
GENZIANA LIQUORE D'ABRUZZO – CANTINA TOLLO	6 €
NOCINO LIQUORE ASSOLUTO – ANDREA RAGOSTA	6 €

CAFFE' "ILLY"	1 €
SERVIZIO ACQUA (a persona)	1.5 €