

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 comprende:

- 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 guidano 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 € A PERSONA

BEVANDE ESCLUSE

### ANTIPASTO IN CONDIVISIONE - 8 PORTATE

CECI, CAVOLO NERO E PEPERONE CRUSCO (9)	POLENTA, RAGÙ DI MAIALE E OLIVE NERE (9)
PANE FRITTO, MELANZANE IN CARPIONE E RICOTTA SALATA (1,7)	CAVOLFOIRE BRASATO E SALSA DI ACCIUGHE (4, 7)
CARCIOFO, TARTUFO NERO E MAIONESE DI PATATE (-)	CARPACCIO DI MANZO E MAIONESE LEGGERA (6)
POLPETTA DI BOLLITO CON SALSA VERDE (3, 4, 9, 10)	TORTA RUSTICA, RICOTTA E SPINACI (1, 3, 7)

### PIATTO A SCELTA TRA

RAVIOLO CON CIME DI RAPA, PATATE E LIMONE (1, 3)

OPPURE

BACCALA' ZUCCA E ROSMARINO (4)

### DOLCE IN CONDIVISIONE - 4 PORTATE

CREPELLA CON SALSA AL MANDARINO E ANICE STELLATO (1, 3, 7, 8)

CASTAGNA, PANNA, CAFFE' E ARANCIA (7)

CREMA BRUCIATA ALLA LIQUIRIZIA (7, 3)

LINGUA DI GATTO (1, 3, 7)

SUPPLEMENTO PIATTO IN AGGIUNTA 18 €

**MENU' BAMBINO** 30 €

GNOCCHI AL POMODORO (1,3,9), COTOLETTA (1,3,7) CON PATATE FRITTE (-), CREPELLA AL CIOCCOLATO (6, 8)

PANE NIKO ROMITO (1) CESTINO 3 €

#### Legenda 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 alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento in conformità alle normative igienico sanitarie sugli alimenti (Cap. IX del Reg. CE 852/2004).

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 €