

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)

CAVOLIORE 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

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

OPPURE

BACCALA' ZUCCA E ROSMARINO (4)

DOLCE IN CONDIVISIONE - 4 PORTATE

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

CASTAGNA, PANNA, CAFFÈ 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 (-), CRESPELLA 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
SCIARR BRUT ROSÉ – D'ALESIO

39 €

21 €

BIANCHI

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

18 €

20 €

20 €

18 €

ROSATI

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

18 €

18 €

22 €

ROSSI

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

20 €

18 €

20 €

23 €

24 €

BIRRA

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

8 €

8 €

VINI DOLCI E LIQUORI AL CALICE

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

6 €

6 €

6 €

CAFFE' "ILLY"
SERVIZIO ACQUA (a persona)

1 €

1.5 €