



DAL BISTECCARO

ENOBRACERIA

OSPITALITÀ DELLA CASA

Coperto: cestino di focaccia; carezza dello chef*; selezione di sali, pepe e olio; una bottiglia di acqua liscia e una bottiglia di acqua gassata microfiltrata per tavolo; salvietta umida monouso

4 €

**Un'amuse-bouche a sorpresa per introdurre il nostro stile*

ANTIPASTI

TAGLIERI

Il tradizionale: selezione di prosciutti e formaggi abruzzesi

15€

7.

El Español: prosciutto "Pata Negra" con composta di cipolle rosse e pane carasau

30€

1.7

Dal Bisteccaro: prosciutto di cervo, prosciutto di capriolo e blu di capra

20€

7.

I FRITTI

Formaggio fritto 2pz.

6€

1.3.7.

Olive all'ascolana 6pz

7€

1.3.7.9.

LE POLPETTE

Pallotte cacio e ovo

8€

1.7.3.

BRUSCHETTE

I tre sapori: tris di bruschette miste

7€

1.9.3.7.12.

LE FRATTAGLIE

Mazzarelle teramane in pan per focaccia

8€

12.9.

LE NOSTRE TARTARE

CLASSICA

Tartare con pecorino di Castel del Monte e tuorlo d'uovo fondente

16€

1.7.3.

AFFUMICATA

Carne di bovino adulto con leggera affumicatura, senape artigianale e cipolla rossa brasata in Montepulciano

16€

12.10.

MARCHIGIANA

Carne di Vitellone bianco dell'Appennino Centrale di razza marchigiana con sale maldon, pepe e olio extravergine d'oliva

13€



I NOSTRI CARPACCI

DEL BOSCO

*Carpaccio frollato al ginepro con noci,
miele e olio extra vergine d'oliva*
7.8.

15€

ESSENZIALE

*Carpaccio con sale, pepe, olio
extravergine d'oliva e scaglie di Grana*
7.

13€

CRUDI D'AUTORE

SELEZIONE DI CRUDI

*Degustazione dei nostri crudi frollati
accompagnati dalle nostre salse
artigianali*

20€

SECONDI

ARROSTICINI

Classici (22 gr.)

1 €

Fatti a mano

1,50€

Di fegato e cipolla

1€

Di pollo (anche panati)

1€

Di ventricina

1€

TAGLIATA

La classica, Grana e rucola
7.

25€

PECORA

Carrè di pecora scottadito

22€

BISTECHE

Selezione del giorno disponibile su lavagna

TRIPPA

Trippa della casa
12.9.

12€

CONTORNI

Patate fritte

5€

Verdure alla brace

5€

Patate al forno

5€

Insalata mista

4€



DOLCI

Lattaciolo della tradizione

3.7.

Tiramisù

13.7.

5€

Tiramisù senza glutine e lattosio

8€

6€

Panna cotta della casa

5€

7.

IL PALATO RINGRAZIA!



BEVANDE

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua naturale/frizzante microfiltrata	1 €
Acqua Gocciablu naturale/frizzante	2,50€
Coca Cola alla spina (0,3 Lt)	3,50€
Coca Cola alla spina (0,5 Lt)	5€
Coca Cola alla spina (1 Lt)	9€
Coca Cola zero in vetro (0,33 Lt)	3€
Sprite in vetro (0,33 Lt)	3€
Fanta in vetro (0,33 Lt)	3€
Forst alcol free (0,33 Lt)	3,50€

CAFFÈ

Classico	1 €
Decaffeinato	1 €

AMARI

Gran Sasso	2,50€
Fernet Menta	2,50€
Genziana di luppolo	2,50€
Ratafia	2,50€
Limoncello	2,50€
Liquirizia	2,50€
Genepj	2,50€
Nocino	2,50€
Grappa	2,50€
Amaro del Capo	2,50€
Centuca	2,50€
Whiskey	2,50€
Rhom	4,5€

BIRRE

Forts Kronen	
0,3 Lt	3,50€
0,5 Lt	6€
1 Lt	11€
Spaten premium bock	
0,4 Lt	5,50€
1 Lt	13€
Bibi Hell	
0,3 Lt	3,50€
0,5 Lt	6€
1 Lt	11€
American IPA	
0,3 Lt	5€
0,5 Lt	8€
1Lt	15€
Witaly	
0,3 Lt	4€
0,5Lt	6,50€
1Lt	13€
Birr Antonio (glueen free)	
0,3 Lt	4,50€

VINO DELLA CASA

Calice (rosso, rosato)	2,50€
Rosso, rosato (0,5 Lt)	5€
Rosso, rosato (1 Lt)	10€

IL PALATO RINGRAZIA!



DAL BISTECCARO

ENOBRACERIA

CARTA DEI VINI

ABRUZZO

Badia del Convento Montepulciano Casal dell'Arco	15€
<i>Rosso armonioso e profondo, dal carattere autentico, con note di frutti rossi e spezie fini</i>	
Tenuta Terraviva Montepulciano d'Abruzzo 2022	20€
<i>Rosso intenso e fragrante, con note di ciliegia e spezie dolci; fresco e di buona struttura</i>	
Tenuta Terraviva Pecorino Terraviva 2024	20€
<i>Pecorino dal profumo agrumato e minerale, elegante e fresco al palato</i>	
Cataldi Madonna Fonte Cupa Cerasuolo	21€
<i>Cerasuolo raffinato, dal colore brillante e profumo di ciliegia e fiori di campo</i>	
Agricola Coletti Rosato BIO 2024	25€
<i>Rosato naturale e fruttato, con profumi di fragoline e petali di rosa, dal sorso equilibrato e vivace</i>	
Agricola Colletti IGT Rosso Terre Aquilane 2024	25€
<i>Blend autoctono dal gusto pieno e morbido, con sentori di frutti rossi e spezie</i>	
Pasetti Testa Rossa Montepulciano	40€
<i>Vino strutturato e intenso, con sentori di amarena, cacao e spezie dolci; lunga persistenza</i>	
Marramiero Inferi Montepulciano	41€
<i>Potente e concentrato, con tannini vellutati e profumi di confettura e legni nobili</i>	
Cirelli Antonio Cerasuolo "Linea Anfora"	44€
<i>Rosato cerasuolo profondo e complesso, tra note di ciliegia, melograno e un tocco minerale</i>	
Cirelli Antonio Montepulciano "Linea Anfora"	44€
<i>Affinato in anfora, esprime autenticità e carattere territoriale, con tannini fini e finale sapido</i>	



DAL BISTECCARO

ENOBRACERIA

CARTA DEI VINI

Masciarelli Marina Cvetic Montepulciano 50€
Corposo e elegante, con aromi di prugna matura, liquirizia e cioccolato fondente

Emidio Pepe Cerasuolo 60€
Iconico cerasuolo d'Abruzzo, elegante e persistente, dal bouquet floreale e fruttato inconfondibile

RESTO D'ITALIA

Bosco Agostino Vantrin 2023 (Piemonte) 20€
Barbera d'Alba dal profumo di frutti rossi e spezie, equilibrato e rotondo al palato

San Lorenzo Fattoria Vigna del Gino Rosso 2022 (Marche) 20€
Rosso artigianale, profondo e speziato, con un tocco di rusticità che ne esalta il fascino

Bakkanali K 2022 (Sicilia) 22€
Blend siciliano solare e aromatico, con profumi mediterranei e un sorso pieno e rotondo

Marabino Rosso di Contrada 2020 (Sicilia) 24€
Vino biodinamico, intenso e profondo, dal gusto autentico e leggermente salmastro

San Ferdinando Podere Gamba 2022 (Toscana) 25€
Sangiovese fine e fruttato, con eleganza e persistenza tipica della Val di Chiana

Vignale di Cecilia Covolo 2020 (Veneto) 27€
Rosso profondo e speziato, con note di ciliegia sotto spirito e una trama tannica fine

Villa Papiano Papesse 2023 (Emilia-Romagna) 27€
Sangiovese di montagna fresco e minerale, dal profumo di viola e frutti rossi



DAL BISTECCARO

ENOBRACERIA

CARTA DEI VINI

Picariello Fiano di Avellino 2022 (Campania) 30€
Bianco elegante e minerale, con note di agrumi e fiori bianchi, fresco e persistente

Bosco Agostino Rurem Nebbiolo 2022 (Piemonte) 32€
Nebbiolo elegante e floreale, con tannini sottili e finale lungo e vellutato

De Bartoli Rosso di Marco 2023 (Sicilia) 37€
Rosso naturale da Nero d'Avola, fruttato e succoso, con note di spezie e macchia mediterranea

FRANCIA

Deville Bordeaux Rouge 2019 (Bordeaux) 28€
Classico Bordeaux equilibrato, con aromi di frutti rossi, legno fine e tannini eleganti

Domaine de Vigneaux Syrah 2022 (Rhône) 28€
Syrah morbido e speziato, con note di pepe nero e mora, di grande bevibilità

BOLLICINE

Cavazza Prosecco 2024 (Veneto) 17€
Prosecco fresco e floreale, con bollicina fine e piacevole nota di mela verde

Mas dei Chini Inkino Brut 2021 (Trentino) 38€
Metodo classico elegante e secco, con profumi di crosta di pane e agrumi maturi

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato II REG. UE 1169/2011)

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.** *(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)*
4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio. *(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l** espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

**IN QUESTA ATTIVITA' SI UTILIZZANO
ALLERGENI DURANTE LE
PREPARAZIONI ALIMENTARI; PER
MAGGIORI INFORMAZIONI
RIVOLGERSI AL PERSONALE DELLO
STAND ALIMENTI INTERESSATO**



DAL BISTECCARO
ENOBRACERIA