

MENU

SECONDI PIATTI

SCAMONE DI MANZO, SPUMA DI CACIOCAVALLO
DI SCANNO E SCAROLA 25

COSTINE DI MAIALE BBQ CON PEPERONE DOLCE
DI ALTINO, MELA ROSA DEL PICENO E CAVOLO
CAPPUCCIO MARINATO ALL'ACETO DI LAMPONE 22

FARAONA, PUREA DI PATATE DI AVEZZANO,
TARTUFO E SPINACI 23

BRASATO DI AGNELLO E CIME DI RAPA 24

BACCALÀ IN UMIDO COME DA TRADIZIONE 25

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia
prima congelata o surgelata all'origine.

DOLCI

BOCCONOTTO DI CASTEL FRENTANO,
GELATO ALLA CREMA E LAMPONE 8

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, PERA ALL'ANISETTA
MELETTI E LIQUIRIZIA 8

"PESCHE DOLCI" ABRUZZESI 8

TIRAMISÙ "ORMA BRUNA" 8

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima
congelata o surgelata all'origine

BEVANDE

ACQUA MINERALE 50CL	2
BIRRIFICIO "OPPERBACCO" - NOTARESCO (TE)	
4 Punto 7 - 33 CL	6
Bianca Piperita - 33 CL	6.5
Luna Rossa - 33 CL	6.5
BEVANDE ANALCOLICHE 33CL	3
AMARI E LIQUORI	4
GRAPPA BIANCA	4
GRAPPA RISERVA	5
CAFFÈ DEL MARINAIO	4
CAFFÈ ESPRESSO	1.5
COPERTO, ACQUA E PANE	3.5

In questo locale si serve acqua potabile trattata

ORMA BRUNA

MILANO

In questo ristorante il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

Cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa o solfiti, lupini, molluschi.

L'ORMA DI ACHILLE ESPOSITO

MENÙ DEGUSTAZIONE A MANO LIBERA

50

I sapori più autentici di Abruzzo e Marche, interpretati con il tocco contemporaneo dello chef, tracciano un itinerario a tavola in 5 portate

Il percorso degustazione è servito per l'intero tavolo

Il menù verrà pensato e proposto in base alle vostre preferenze di gusto ed eventuali allergie ed intolleranze.

I prezzi sono in euro ed iva inclusa

DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE

11

ANTIPASTO

ANTIPASTO A LA POMODORO

OLIVE E CREMINI ALL'ASCOLANA

FUSILLO "LUNGO" MANCINI ALL'AMATRICIANA

BACCALÀ IN UMIDO COME DA TRADIZIONE

PESCHE DOLCI ABRUZZESI

ABBINAMENTO VINI

DUE CALICI

11

TRE CALICI

20

Il percorso degustazione è servito per l'intero tavolo

I prezzi sono in euro ed iva inclusa