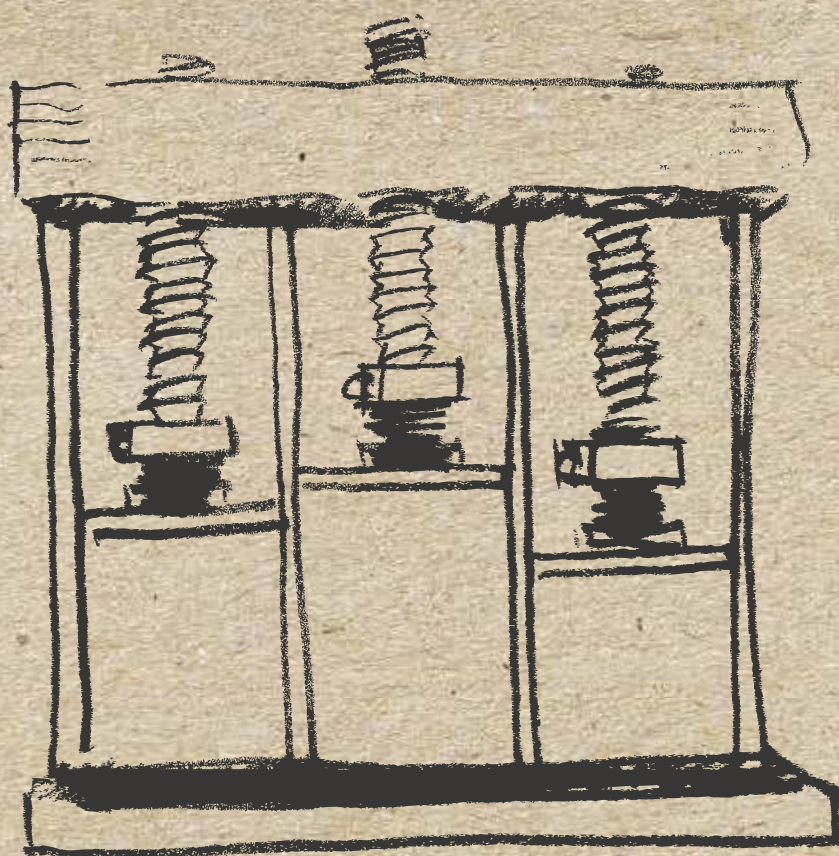




Castello Chiola

DIMORA STORICA | ★ ★ ★ ★



*L'Antico
Torchio*

Ristorante

L'Antico Torchio

Il percorso che mi ha condotto
alla ricerca dell'essenza
è stato tutt'altro che facile.

Niente fronzoli e complicazioni inutili
ma tecnica e cuore al servizio di una cucina
trasparente, equilibrata e pulita.

Ho scoperto così l'arte della sottrazione,
non per negare ma per affermare,
non nascondere nulla fino a non avere
più nulla da mostrare.

Vito Pastore

L'Antico
Toschino

DEGUSTAZIONE

VERDE

Emozionante sensibilità del gusto,
linea di confine del nuovo,
tale da scalfire le convinzioni più radicate
in un mondo fatto di carne.

Esperienza in verde in 4 piatti

€ 45,00

TERRA MADRE

Amico, dell'Abruzzo conosco poco,
quel poco che ho nel mio sangue.

La tradizione in 5 piatti secondo me

€ 55,00

MEMORIE

Compresi tutti i limiti
si cercano le infinite possibilità
di stravolgere gli archivi della memoria.

7 piatti di cucina libera

€ 65,00

*i menù degustazione
sono da servire obbligatoriamente
uguali per tutto il tavolo*

VINI IN DEGUSTAZIONE

3 calici - € 15,00 | 4 calici - € 20,00 | 5 calici - € 25,00

L'Antico Toscano

ANTIPASTI

ANIMELLE di agnello,
cicoria, peperoncino, crudo di funghi

€ 15,00

Allergeni (nessuno)

INDIVIA, melanzana grassa,
radicchio, burrata

€ 13,00

Allergeni (1-7)

TRIPPA di vitello,
limone, carciofi, pecorino

€ 14,00

Allergeni (1-12)

MAIALINO da latte in compressione,
orto in fermentazione

€ 15,00

Allergeni (12)

BACCALÀ, peperone,
cipolla, negativo di seppia

€ 14,00

Allergeni (1-4-7-12)

*per tavoli di sette o più persone è consigliabile
concordare un percorso degustazione
uguale per tutti*

L'Antico Torchio

PRIMI

AGNOLOTTI al galletto,
cardo selvatico, brodo di montagna

€ 15,00

Allergeni (1-7)

GNOCCHI, lumache aprutine,
stracchino di capra, erbe e fiori

€ 13,00

Allergeni (3-7)

PERLE di semola,
fagioli del Tavo, lardo, peperone di Altino

€ 14,00

Allergeni (1)

RISO in fumo,
zucca, tre latti, cenere vegetale

€ 14,00

Allergeni (7)

PAPPARDELLE, quaglia,
concentrato di porcini e Marsala

€ 14,00

Allergeni (1-12)

*per tavoli di sette o più persone è consigliabile
concordare un percorso degustazione
uguale per tutti*

L'Antico Toscano

SECONDI

FEGATO DI VITELLO,
cipolla, nocciola, prezzemolo

€ 18,00
Allergeni (8)

SUINO NERO, lenticchie,
aglio dolce, mosto cotto

€ 22,00
Allergeni (7-12)

AGNELLO, cavolfiore,
olive, mandorle, coriandolo

€ 18,00
Allergeni (7-8)

ANGUILLA,
Montepulciano teriyaki,
rapa bianca, porro, limone

€ 22,00
Allergeni (4-6-7-12)

STOCCAFISSO, latte,
fave secche, cime di rapa

€ 23,00
Allergeni (4-7)

*per tavoli di sette o più persone è consigliabile
concordare un percorso degustazione
uguale per tutti*