

Borrromeo

• E A T A L Y

La Cucina Abruzzese

Scoprite il menu che il nostro chef ha creato per portarvi in Abruzzo.

Discover the menu created by our chef to take you in Abruzzo.

Dal 22 al 28 Ottobre / *From October 22th to 28th*

Menu

Pecorino fritto in pastella con fagioli aquilani

Fried and battered pecorino cheese with aquilan beans

(1-3-5-7-9-13)

Spaghetti “Rustichella d’Abruzzo” all’Amatriciana
leggermente piccante

*Spaghetti “Rustichella from Abruzzo” Amatriciana style ,
slightly spicy*

(1-7-9)

Brodetto di Pesce all’abruzzese

con timballo di riso profumato alle erbe

Abruzzese style fish soup with aromatic herbs rice timbale

(2-4-9-14)

Arrosticini tradizionali

con peperonata e patate al rosmarino

*Traditional Skewers with stewed peppers and rosemary
potatoes*

(9)

Bocconotto abruzzese con salsa vaniglia

(tortino ripieno di mandorle, cioccolato e caffè)

*Bocconotto Abruzzese pie with almonds, chocolate and
coffee filling*

(1-3-7-8)

Combinazione di 2 portate a scelta con incluso: un calice di vino regionale, acqua e caffè

Combination of two courses of your choice, a glass of regional wine, water and coffee

€ 28,00