

TIGRINTO

SPECIAL



€15

Bocconcini di Salsiccia di Tigrinto al Primitivo condita con Timo e Rosmarino, crema di Pomodorini Semi dry, Parmigiana di Zucchine, Fior di latte in cottura e Polvere di Olive Nere

ANTIPASTI *dell' ovile*



CARPACCIO DI PETTO D'OCA

Rucola, scaglie di Grana Padano e Glassa balsamica

€15.00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO 130 GR

Con riduzione al Mango, crema Fior di Latte e crumble di Pane al Lime

€15.00

TAGLIERE OVINERIA

Capocollo di M.F., Lardo di Patanegra, Sbriciolona, Pecorino romano, confetture e crostini di pane

€14.00

CACIOCAVALLO ALLA PIASTRA

1° Opzione > Crema di Tartufo €10,00

2° Opzione > Miele e Noci €10,00

3° Opzione > Capocollo di Martina Franca €10,00

4° Opzione > Salsa Assassina e crumble di Pane €10,00

€8.00

PACCANELLI TRADIZIONALI 4PZ

Pancetta arrotolata con Pepe, Pecorino e Prezzemolo

1° Opzione > Salsa Ovineria €8,00

2° Opzione > Cacio e Pepe €8.00

3° Opzione > Salsa Assassina e crumble di Pane €8,00

€6.00

TACOS PULLED PORK 2PZ

Sfilacciata di Maialino, Barbecue Mielata e Cipolla fritta

€9.00

PAN BRIOCHE PULLED BEEF 2PZ

Cipolla caramellata, fondente di Cheddar e Mayo alla Nocciola

€9.00

ROAST BEEF DI MAIALINO AFFUMICATO CBT

con Mousse di Pecorino Romano, Salsa Ovineria e Creumble di pane al Rosmarino

€11.00

FRITTI *produzione propria*



PALLOTTE CACE E OVE GOLD 2PZ

PIÙ VENDUTO

con cuore di Caciocavallo, Salsa di Datt. Giallo e Mousse di Capra

€6.00

porz. int. €12.00

CROCCHÉ DI PANCOTTO 2PZ

PIÙ VENDUTO

ripiene di Verdure, Salsiccia e Scamorza

€6.00

porz. int. €12.00

CROQUETA DE JAMÒN 2PZ

con salsa al Tartufo e crumble di Guancia croccante

€6.00

porz. int. €12.00

BRUSCHETTE *le originali*

SINGOLA FETTA



Datterini Rossi, Datterini Gialli e Basilico	€ 2.70
Salame spalmabile e Finocchietto PIÙ VENDUTO	€ 2.90
Capocollo, Stracciatella e crema di Pom. Secchi	€ 3.20
Salame spalmabile, Cacio sciolto e crema di Tartufo	€ 3.20
Guancialetto croccante, salsa di Datt. Giallo e scaglie di Pecorino	€ 3.20
Chutney Datt. giallo, Salsiccia Sbric. e mousse di Pecorino al limone	€ 3.20
Parmigiana di Melanzane, Cuor di Burrata e salsa di Datt. Giallo	€ 3.20
Roast Beef di Maiale in salsa Teriyaki, Avocado e Mayo alla Nocciola	€ 3.40
Petto d'Oca, crema di Patate e Glassa Balsamica	€ 3.40
Tartare di Filetto, salsa Ovineria e crema al Gorgonzola	€ 3.40
Crema di Lardo, Fichi e crema Cacio e Pepe	€ 3.40

Gli ARROSTICINI ABRUZZESI



PECORA 1 PZ • FATTI A MANO • OLTRE 30 GR. PIÙ VENDUTO	€ 1.80
PECORA 1 PZ • FATTI A MACCHINA • 28 GR. • minimo 5 PZ	€ 1.30
FEGATO 1 PZ • FATTI A MANO • 30 GR. con cipolla e alloro	€ 1.60
VENTRICINA 1 PZ • FATTI A MANO • 30 GR. Paprika Dolce e Finocchietto	€ 1.50
POLLO E PANCETTA 1 PZ • FATTI A MANO • 30 GR. con panatura croccante	€ 1.50



MANGALICA

€14.90

Roast Beef di Maialino Affumicato in salsa Teriyaki, pesto rustico di Mandorle allo Zafferano, lamelle di Avocado, Datterini Gialli e Cipolla Rossa in agrodolce alla Mentuccia e Mayo alle Nocciole

ASSASSIN PULLED BEEF

€14.90

Pulled Beef di sfilacciata di Manzo, salsa all'Assassina (leggermente piccante), Caciocavallo sciolto, Friggitelli al forno alla Paprika dolce e crumble di Spaghetti all'Origano

SPARVIERO

€14.90

Nuggets Artigianali di Pollo, Scamorza Dolce, crema di Patate, crumble di Guanciaiale croccante e Barbecue Mielata

FRISONA

€14.90

Hamburger di Scottona, Cuor di Burrata, composta ai Frutti di Bosco, Datterini Rossi, Rucola e scaglie di Grana Padano

SENESE

PIÙ VENDUTO

€14.90

Spalla di Maialino sfilacciata, Salsa Ovineria (Senape, Miele, Mele), Bufala affumicata, crumble Chips di Patate gialle alla Paprika Dolce e Pepe Nero

SECONDI *elaborati*



GUANCIA DI MANZO

PIÙ VENDUTO

€ 21.00

al Fondo Bruno, Crema di Patate Salvia e Rosmarino e Frutti di Bosco ripassati

ROOL DI SOVRACOSCE DI POLLO

€ 20.00

Porchettato con Guanciaiale in salsa Teriyaki, salsa rustica di Mandorle tostate allo Zafferano, polvere di Tartufo e crumble di Pane al Lime

TATAKI DI FILETTO DI MANZO

PIÙ VENDUTO

€ 25.00

in crosta di Sesamo, salsa di Soia e salsa Worcestershire

Alla GRIGLIA



TAGLIATA DI ENTRECÔTE 300 GR	PIÙ VENDUTO	€ 21.00
Angus Argentino		
FILETTO DI MANZO 300 GR	PIÙ VENDUTO	€ 23.00
Aubrac		
T-BONE DI FRISONA BALTICA	A PARTIRE DA 1 KG	€ 55.00
Previa disponibilità		
COSTATA DI BLACK ANGUS	A PARTIRE DA 700 GR	€ 45.00
Previa disponibilità		
HAMBURGER DI SCOTTONA 250 GR		€ 13.00
Contorno di Misticanza e Datterino rosso		
VEGANBURGER 120 GR		€ 9.00
Contorno di Misticanza e Datterino rosso		

CONTORNI *della Terra*



PATATE FRITTE CON BUCCIA	€ 5.00
PATATE AL FORNO	€ 5.00
Pepe e Rosmarino	
MISTICANZA	€ 6,00
Misticanza, Datterini gialli e rossi, Carote e Olive Taggiasche	
FRIGGITELLI ALLA PAPRIKA DOLCE	€ 6,00
ZUCCHINE ALLA MENTUCCIA	€ 6.00

SALSE *fatte in casa*

AGGIUNGILE... DOVE VUOI TU!



Cacio e Pepe	€ 2,90	Tartufo	€ 2,90
Ovineria	€ 2,90	Assassina	€ 2,90

PECORARA

CLASSICA

1

Anellini di pasta fresca con salsa di datterino giallo, battuto di scottona salvia e rosmarino al nero di troia e crema di fior di latte

€15

PASTA FRESCA
DELLA TRADIZIONE ABRUZZESE
(tutti i giorni eccetto Venerdì e Sabato)

PECORARA

TRE POMODORI

2

Pecora ai 3 pomodori con crema al Basilico,
Stracciatella al Limone, Pomodori secchi e
Capocollo crunchy

€15

PASTA FRESCA

DELLA TRADIZIONE ABRUZZESE

(tutti i giorni eccetto Venerdì e Sabato)

TUTTI I GIORNI (18:30-20:30)

OVI-CUOPP



COSA C'È:

- CROCCHÈ DI PAN COTTO
- PALLOTTE CACE O OVE
- CROCCHÈ IBERICA
- CHIPS AI 3 PEPI
- PATATE CRISPER
- SALSA OVINERIA

TUTTI I GIORNI (18:30-20:30) **APERICINO**



3 ARROSTICINI (a scelta)

BRUSCHETTA datt. giallo, rosso e basilico

CROQUETA DE JAMON

CALICE DI VINO/birra/coca/fanta

CHIPS CON BUCCIA

ARRIVA OVI MENU

IDEALE PER:

**EVENTI
COMPLEANNI
RIMPATRIATE**

CHIEDI ALLO STAFF PER
SCOPRIRE COME FUNZIONA

OVI. MENÙ

ANTIPASTI

- Tagliere Ovineria
- Un fritto a scelta tra: Crocchè iberica/ Crocchè di pancotto/Pallotte cace e ove
- 2 Bruschette Ovineria (a scelta)
- Polpette di manzo al fondo bruno e nocciole tostate
- Caciocavallo alla piastra

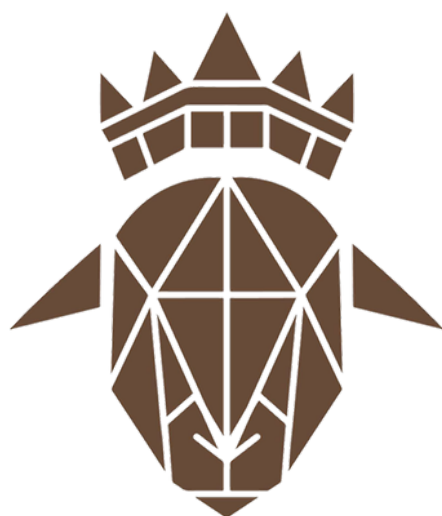
PRIMO

- Pecorara (a scelta)

SECONDI

- Arrostitini fatti a mano
(scegli tra pecora/pollo/fegato/ventricina)
- Spiedone di Black Angus o Tagliata di Entrecote Argentina

(SOLO SU PRENOTAZIONE PER EVENTI)



OVINERIA

“Si sostiene che dopo il
vino, fù invetato
l’arrosticino”

COPERTO €2.50

