

CHEF



CHIOSCO

Menù

- **Per i fuori menù
chiedere al personale**



- **Disponibilità di menù di pesce
solo su prenotazione**

Per iniziare

SALUME ASSOLUTO

Raccoglie in un'unica esperienza i migliori Prosciutti italiani e non, i salumi più pregiati e un assaggio di formaggi da degustazione

allergeni 7 | € 32.00

BRUSCHETTA AL LARDO DI PATANEGRA

Pane bruscato con lardo di Patanegra

allergeni 1 | € 4.50

BRUSCHETTA CON PANE DI "ENZIMA"

Con cacio cavallo impiccato e tartufo

allergeni 1 - 3 - 5 - 6 | € 13.00

BRUSCHETTA CIAUSCOLO

Con cavolo viola e tartufo

allergeni 1 - 3 - 5 - 6 | € 10.00

UOVO, CACIOCAVALLO E TARTUFO

Uovo, caciocavallo piastrato e tartufo

allergeni 1 - 3 | € 18.00

RIBS CON PATATE

Glassate con salsa bbq

allergeni 6 | € 15.00

POLPETTINE DI MANZO

Servite con salsa di ciliegini e basilico

allergeni 3 - 7 | € 9.00

PIZZETTA AI 7 CEREALI

allergeni 1 | € 3.00

POLPETTE CACIO E OVO

Servito con salsa di pomodori e basilico

allergeni 7 - 3 | € 12.00

PANZANELLA DI CARNE

Pomodorini datterini cipolla e pane bruschettato

allergeni 1 - 5 - 8 | € 17.00

CHEF GHIOSO

Per iniziare

TAGLIERE DI PATANEGRA

Sanchez Romero
€ 18.00

TAGLIERE DI 3 PROSCIUTTI

Tre prosciutti scelti dalla nostra selezione
€ 22.00

TAGLIERE PROSCIUTTO AQUILANO

Prociutto del gran sasso € 8.00

TAGLIERE SPAGNOLO

Patanegra, Serrano riserva, Cecina di leon
€ 25.00

TAGLIERE DI SERRANO

Riserva Casalba
€ 12.00

TAGLIERE SPECK D'ANATRA E PROSCIUTTO D'OCA

Speck d'anatra Rougè affumicato e rollè di prosciutto d'oca
€ 14.00

TAGLIERE ABRUZZESE

Misto di salumi di maiale nero abruzzese artigianale, prosciutto, lonza, capocollo, ventricina, sopressata, salsiccia dolce, salsiccia di fegato
allergeni 1 - 7 | € 23.00

PLATEAU DI FORMAGGI

Un invito ad assaggiare questi gioielli dell'arte casearia Italiana, Francese, Inglese e Spagnola attraverso un percorso sensoriale sempre più coinvolgente, che nobilita il palato ed il convivio.

Per 2 persone - allergeni 7 | € 17.00

FORMAGGIO FRITTO ABRUZZESE E MIELE

€ 10.00

FORMAGGI "BOTTEGA PASOLINI"

Serviti con mostarde varie
€ 25.00

I crudi di Chef Chiosco

GRAN CRUDO DI CARNE

Vivi completamente lo sfizio dei crudi di carne in un carosello di sapori, quelli quasi d'obbligo, quasi irrinunciabili, simbolo della tradizione di Manzo.

Battute al coltello e Carpacci in una girandola di abbinamenti di 8 portate

Per 2 persone - **allergeni 2 - 3 - 4 - 7** | € 60.00

CARPACCIO DI CHEF CHIOSCO

Carpaccio di controfiletto di manzo dry aged, di volta in volta diverso con abbinamenti di stagione creati dal nostro chef

allergeni 1 - 6 - 7 - 8 | € 17.00

CARPACCIO DI MANZO CHE PASSIONE

Carpaccio di manzo frutto della passion
e ricotta salata

allergeni 7 | € 17.00

CARPACCIO DI MANZO E TARTUFO

Carpaccio di manzo e Tartufo
€ 20.00

BATTUTA AL COLTELLO DEL SUD

Battuta al coltello di filetto di Manzo con cipolla
rossa di tropea e burrata al pepe rosa

allergeni 7 | € 17.00

BATTUTA "ENZIMA" 4.0

Pane al cioccolato con caviale di arancia e zest di arancia, servito con un mojito al
bergamotto prodotto da 4.0

allergeni 1 - 3 - 6 - 7 - 8 | € 25.00

BATTUTA AL COLTELLO DI STAGIONE

Battuta al coltello di filetto di manzo, di volta in volta diversa con abbinamenti di
stagione creati dal nostro chef

allergeni chiedere al personale | € 17.00

Primi

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA

Mezzamanica trafilata al bronzo, guanciale antichi sapori e pecorino romano D.O.P.

allergeni 1 - 3 - 7 | € 12.00

AMATRICIANA CON RIGATONE

Rigatone con guanciale amatriciano e pecorino romano D.O.P.

allergeni 1 - 3 - 7 | € 12.00

TAGLIOLINO FATTO IN CASA CACIO E PEPE

Tagliolino, pecorino romano D.O.P. e pepe macinato

allergeni 1 - 3 - 7 | € 12.00

RAVIOLI DI STRACOTTO

Raviolo fatto in casa ripieno di stracotto mantecato, burro e salvia con fondo bruno homemade.

allergeni 3 - 7 | € 17.00

FETTUCCINE CON PECORA ALLA COTTORA

Fettuccine fatte in casa

allergeni 1 - 3 - 9 | € 14.00

FETTUCCINE AL RAGÙ DI MANZO BIANCO

Fettuccine fatte in casa, servite con ragù bianco di manzo a lenta cottura

allergeni 1 - 7 - 9 | € 14.00

PAPPARDELLE CON CACCIAGIONE

Pappardelle fatte a mano al ragù (in base alle disponibilità di cinghiale, lepre o cervo)

allergeni 1 - 7 - 9 | € 14.00

GNOCCHO VIOLA CROCCANTE

Gnocco di patate viola croccante servito con crema di stracciatella, guanciale croccante e pecorino romano D.O.P.

allergeni 1 - 7 | € 14.00

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO

Tagliolino fatto in casa al tartufo nero

allergeni 3 - 7 | € 22.00

STROZZAPRETE CON IL SUGO DI VENTRICINA

Ragù di ventricina

allergeni 1 - 9 | € 14.00

Primi

POLENTA E BRASATO

Quadrotto di polenta frita con brasato di manzo e pecorino romano

allergeni 7 | € 14.00

RISOTTO AQUERELLO AI PORCINI E TARTUFO

Una delle eccellenze italiane con tartufo nero

(30 minuti se preso in solitaria)

allergeni 1 - 3 | € 22.00 (disponibile con i porcini quando è stagione)

MALTAGLIATI "SAGNE APPEZZAT"

Con cacio e ovo al coccio

allergeni 1 - 3 - 7 - 9 | € 14.00

CHEF GHIOSO

Secondi

FILETTO DI PATANEGRA

Servito con fondo bruno di patanegra e pinoli tostati

allergeni 8 | € 32.00

FILETTO ALL'ACERO

Servito con salsa di fondo Bruno e sciroppo d'acero

allergeni 1 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11 | € 25.00

FILETTO IN COLATURA DI ALICI

Filetto di Manzo nappato con colatura di alici (si consiglia la cottura al sangue)

allergeni 4 | € 25.00

FILETTO AL PEPE ROSA

Filetto di Manzo nappato, latte di cocco e pepe rosa (si consiglia la cottura al sangue)

allergeni 8 | € 25.00

FILETTO

Filetto di Manzo (si consiglia la cottura al sangue)

€ 23.00

TAGLIATA AL TARTUFO

Tagliata di Manzo al tartufo nero estivo e pepe Sichuan

€ 32.00

TAGLIATA AI FRUTTI ROSSI

Tagliata di manzo servita con nappatura ai frutti rossi

€ 25.00

TAGLIATA RUCOLA E GRANA

Servita con salsa di rucola, petali di parmigiano reggiano e grani di pepe verde

allergeni 7 | € 25.00

GLI OSSI

Le Regine delle carni, Costata e Fiorentina. Il taglio nella sua eccellenza, da intenditori.
(chiedi al personale per le razze e le frollature)

Da € 50.00 a € 90.00 al kg

CONTROFILETTO BLACK PRUSSIAN

Controfiletto di manzo con 45 giorni di frollatura ben marezzata e dal gusto delicato

€ 27.00

Secondi

CONTROFILETTO SASHI FINLANDIA

Controfiletto di manzo con 60 giorni di frollatura, marezzata e dal gusto pieno che dona morbidezza al palato

€ 27.00

CONTROFILETTO DANISH CROWN

Servito a tagliata o intero

€ 24.00

CONTROFILETTO NOSTRANO

Servito a tagliata o intero

€ 24.00

COSTATA EXTRA PREMIUM

Ogni settimana ricerchiamo tra i nostri fornitori il miglior lombo d'eccezione che corrisponda a standard ancora più elevati, che diano alla carne un sapore delicato ma deciso, che lasci in bocca la voglia di continuare a mangiarne

€ 32.00

COSTATA BLACK PRUSSIAN

Costata di manzo con 45 giorni di frollatura ben marezzata caratterizzata da morbidezza al palato e dal gusto delicato

€ 34.00

COSTATA SASHI FINLANDIA

Costata di manzo con 60 giorni di frollatura, marezzatura a 4/5 caratterizzata da morbidezza al palato e da gusto pieno e sapido

€ 34.00

COSTATA NOSTRANA

Dal sapore deciso con un finale sapido

€ 30.00

ARROSTICINI DI PECORA

Classico arrosticino di pecora

€ 2.00 cd/uno

AGNELLO AL SALTO

Abbacchio saltato al forno e in padella, servito con rosmarino, olio e patate Soutè

allergeni 7 | € 18.00

ARROSTO MISTO

Dall'agnello al manzo

€ 25.00

Manzo Burger (Disponibili solo a cena)

CLASSICO MANZO BURGER

200gr. di macinato di manzo, lattuga, cetrioli, cipolla stufata, pomodoro, no salse, pane burger bun
allergeni 1 - 3 - 10 | € 10.00

CHEESE MANZO BURGER

200gr. di macinato di manzo, lattuga, cetrioli, cipolla stufata, formaggio cheddar, salsa Cheesemanzo, pane burger bun
allergeni 1 - 3 - 7 - 10 | € 11.00

BACON MANZO BURGER

200gr. di macinato di manzo, lattuga, cetrioli, cipolla stufata, formaggio cheddar, bacon affumicato, salsa Barbecue, pane burger bun
allergeni 1 - 3 - 7 - 10 | € 12.00

PANINO SALSICCIA E BROCCOLETTO

Salsiccia nostrana abruzzese con possibilità di scelta fra: cotechino, fegato o semplice
allergeni 1 - 7 | € 13.00

PANINO DI STRACOTTO

Tzaziki e stracotto di maiale
allergeni 1 - 7 - 9 | € 13.00

PANINO COTOLETTA DI POLLO

Con salsa rosa e patatine
allergeni 1 - 7 - 3 | € 13.00

DRAGO MANZO BURGER

200gr. di macinato di manzo, lattuga, cetrioli, cipolla stufata, formaggio cheddar, salsa drago, jalapeno verde e pane burger bun
allergeni 1 - 3 - 7 - 10 | € 12.00

BIG MANZO BURGER

400gr. di macinato di manzo, lattuga, cetrioli, cipolla stufata, doppio formaggio cheddar, doppio bacon affumicato, salsa Barbecue e pane burger bun
allergeni 1 - 3 - 7 - 10 | € 18.00

MONKEY MANZO BURGER

200 gr. di macinato di manzo, cicoria ripassata, bacon affumicato, uovo occhio di bue, salsa barbecue al Jack Daniel's e pane burger bun
allergeni 1 - 3 - 7 - 10 | € 13.00

PANINO CON PASTRAMI

Con cetriolo, cheddar e senape
allergeni 1 - 7 - 9 | 13€

Contorni

DAL CAMPO

Cicoria ripassata | € 6.00

Cavolo viola in agrodolce | € 6.00

Insalata greca con pomodoro Marinda | € 10.00

Per le verdure di stagione chiedere al personale | € 6.00

LE FRITTE

Patate fritte classiche | € 5.50

Patate fritte Dippers | € 6.00

Patate fritte Crick-Crock | €6.00

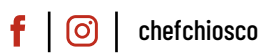
Patata Crunch | €6.00

MENÙ BAMBINI

Pasta pomodoro e basilico | € 7.00

Cotoletta di pollo con patatine | € 10.00

CHEF GHIOSO



www.chefchiosco.it