El Parillero

chef

BARRA LARGA

SIGNORE E SIGNORI,

"Il nostro locale
è specializzato nell'arte
della brace,
non abbiamo congelatori,
non abbiamo abbattitori,
usiamo solo prodotti
freschi di giornata,
la carne la lavoriamo
noi stessi,
e proponiamo solo
ed esclusivamente
i piatti cult
della cultura Abruzzese"

CORDIALMENTE

El Parillero

PERCHE' QUALITA' ?

SEMPLICE,
PERCHÈ NOI UTILIZZIAMO SOLO IL MEGLIO,
IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DALLE COLLINE PIANELLESI,
E IL SALE INGLESE DI MALDON DELLA REGIONE DELL'ESSEX.
I DETTAGLI FANNO LA DIFERENZA

6€

ANTIPASTO

Agnellino ai sei fuochi

SPEZZATINO D'AGNELLO COTTO IN BRODO VEGETALE SALTATO
CON PEPERONI E PREZZEMOLO FINALE.

6€

ANTIPASTO

Pallottine Abruzzesi

"Le pallottine si tuffarono nel cuore del sugo"

IMPASTO TIPICO ABRUZZESE CON UOVA, PANE CASERECCIO, GRANA, PREZZEMOLO, ACCOMPAGNATO DA UN SUGO AL POMODORO E BASILICO.

6€

ANTIPASTO

BRUSCHETTA DI SALSICCIA

PANE BRUSCHETTATO
CON PASTA DI SALSICCIA DI MAIALE

15€

PER DUE PERSONE

ANTIPASTO

MIX ABRUZZESE

MIX DI ANTIPASTINI TRADIZIONALI ABRUZZESI,
CALDI E FREDDI.

10€

PRIMI

Chitarrina del parillero

Pasta all'uovo fresca con sugo di pallottine
alla salsiccia e aromatizzata al basilico

10€

PRIMI

La mugnaia e il contadino ai giorni d'oggi

PASTA FRESCA CON SUGO A BASE DI OVINO
MARINATO ALLE ERBE

10€

PRIMI

Anellini di pecoraia

Pasta all'uovo fresca con sugo a base di verdure
servita con ricotta

1€

L'UNO

SECONDI

Arrosticini di pecora fatti a mano

Carne di pecora lavorata completamente a mano, togliendo legamenti, muscoli e nervi, e tagliando a cubetti il grasso selezionato, gli "impiziamo" uno ad uno sullo spiedino. La carne viene frollata all'interno della nostra cucina.

20€

SECONDI

Agnello della Majella

AGNELLO ALLEVATO IN ABRUZZO, VIENE LAVORATO E PRIVATO DEI NERVI E MUSCOLI E SERVITO DOPO UNA FROLLATURA MINIMA DI 15/20 GIORNI.

20€

SECONDI

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

Il controfiletto è la parte adiacente al filetto, deriva dalla zona lombare del bovino adulto. A differenza del filetto questo prodotto presenta un'ottima infiltrazione di grasso che conferisce il perfetto rapporto tra magro e grasso, che lo rende tenero e succoso.
Adatto a tutti i tipi di cottura..

50€

PER DUE PERSONE

SECONDI

Fiorentina

La particolarità del taglio firenze consiste in due terzi di controfiletto e un terzo di filetto, il peso minimo è di 1 kg a salire. durante la cottura poggia sull'osso a forma di T, in modo che il grasso si sciolga colando sul magro,creando un gusto unico.
predilige solo un tipo di cottura ovvero al sangue

CONTORNI

4€

PATATE CON BUCCIA

4€

VERDURA DI GIORNATA

6€

DOLCI

Tiramisù del Parillero
(specialità della casa)

Cantucci Abruzzesi bagnati al caffè
con crema al mascarpone e cacao

6€

DOLCI

Crema al mascarpone con frutta di giornata

IL BRIVIDO DEL PROIBITO, DELL'INCERTEZZA, DEL MISTERO,
IL TUTTO FIRMATO EL PARILLERO

Leffe ALLA SPINA

Leffe Blonde
25 cl - 3,00 € / 33 cl - 5,00 €
vol 6,6 % - Bionda dal gusto morbido, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie

Leffe Rouge
25 cl - 3,00 € / 33 cl - 5,00 €
vol 6,6 % - Rossa corposa dal gusto rotondo: aroma intenso e note di frutta candita

Leffe Rituel 9 °
25 cl - 3,00 € / 33 cl - 5,00 €
vol. 9 % - Sottili note fruttate e amarezza speziata a 9 °

Leffe IN BOTTIGLIA

Leffe royale Whitbread Golding
75 cl - 15,00 €
vol 7,5 % - Dai raffinati luppoli della regione del Poperinge, Belgio: sottile amarezza e delicato aroma agrumato di luppolo.

Leffe Royale cascade ipa
75 cl - 15,00 €
vol 7,5 % - gusto rinfrescante dal pronunciato aroma di luppolo, direttamente dalla famosa cascade range, U.S.

Leffe royale mapuche
75 cl - 15,00 €
vol 7,5 % - dai luppoli più pregiati della patagonia, un gusto leggermente amaro con note speziate.

Leffe Radieuse
33 cl- 5,00€
vol 8,2 % - colore ambrato e note delicate di limoni e semi di coriandolo.

CARTA VINI

VINO IN BOTTIGLIA

Montepulciano Miguel Antonucci 0,75 l
(vendemmia 2015, 13,5 % vol)
15,00 €

pecorino Miguel Antonucci 0,75 l
(vendemmia 2015, 12,5 % vol)
15,00 €

cerasuolo Miguel Antonucci 0,75 l
(vendemmia 2015, 13 % vol)
15,00 €

28 quintali lampato, riserva 0,75 l
(vendemmia 2010, 14% vol)
35,00 €

VINO IN MESCITA

montepulciano d'abruzzo
7 € al litro

pecorino d'abruzzo
7 € al litro

SPUMANTE

Pecorino brut lampato
15,00 €

"Perchè qui da noi
si respira aria di brace"