

Benvenuto al ristorante Le Regard.
Ci auguriamo che i nostri piatti ti
permettano di apprezzare il territorio
che vedi dalle finestre.
Dalle meravigliose valli dell'Orta e
dell'Orfento, alle cime della Majella
e riscendendo giù fino alle coste
dell'Adriatico, il nostro è un racconto
di tradizione, prodotto e sapori,
reinterpretati con leggerezza e un
pizzico di tecnica, in stile Réserve.

Buon viaggio e buon appetito!

ESTATE

Gentile ospite, accanto ad ogni piatto sono riportati i numeri che indicano le sostanze o i prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze. Consulti l'ultima pagina di questo menù per un elenco dettagliato.

Menu degustazione / Tasting menu

Il nostro chef interpreta il Menu Estate
Chef portrays the Summer Menu

4 piatti / 4 dishes *	€ 45
5 piatti / 5 dishes *	€ 55
Abbinamento vini per ogni portata With wine paired to each dish	€ 20

* Non abbinabili al menu à la carte per uno stesso tavolo
For the same table it is not possible to combine these menu to à la carte menu

Antipasti / Hors d'Oeuvres

Antipasto all'italiana de Le Regard Traditional Abruzzo hors d'oeuvre (selection of local cheese and salami) ^(7,12)	€ 10
Dall'aia all'orto Duck and seasonal vegetables ⁽³⁾	€ 13
Uovo in ciabotto Egg and seasonal vegetables ⁽³⁾	€ 12
Spigola, pane e insalata di pomodoro Sea bass, bread and tomato salad ^(1,4,9,12)	€ 15
Polpo, patate e capperi Octopus, potatoes and capers ^(4,12)	€ 13

Primi piatti / First courses

Spaghettoni di solina al pomodoro nutraceutico Spaghetti with nutraceutical tomato (1,3)	€ 13
Linguine, zucchine, pecorino e mentuccia Linguine, zucchini, pecorino cheese and minty (1,7,12)	€ 14
Riso, latticini e fiori Risotto with flowers and italian cheese (1,7)	€ 16
Cordelle del Trabocco (1) Homemade pasta with seafood	€ 16
La Farouk Tortelli with shrimps, sole, curry and saffron (1,2,4,12,14)	€ 18

Secondi piatti / Second courses

Capretto, centerbe e friggiteli Goat, Centerbe liqueur and pepper (1,12)	€ 18
Scottadito di agnello, melanzane e ginepro Grilled lamb, aubergines and juniper (7,12)	€ 20
Tataki di manzo, aglio rosso e lazzaretto Beef tataki, red garlic and pepper sauce (6,9)	€ 16
Ombrina arrostita al legno di faggio e peperoni Roasted croaker with local pepperoni (4,12)	€ 18
Grigliata d'Adriatico Local grilled seafood (2,4)	€ 20

Dessert

Implosione di cioccolato, mascarpone e mirtillo Chocolate dessert with mascarpone and blueberry (1,7)	€ 10
Crème caramel, pesca e rhum Crème caramel, peach and rhum (3,12)	€ 12
Semifreddo al confetto e crema soffice al té verde Semifreddo with sugared almonds and soft cream with green tea (1,7,8)	€ 10
Cagliata di latte di cocco e frutta fresca Dessert with coconut milk and fresh fruits (7)	€ 10
Sacher estiva de Le Regard Chocolate sacher with apricots (1,3,7)	€ 10
Tagliata di frutta fresca e gocce di Centerba Fresh fruit salad with “Centerba” (aromatized herb liqueur) (12)	€ 8
Coppa di gelato con biscotti fatti in casa Ice cream with homemade biscuits (1,7,8)	€ 5
Sorbetto limone e basilico Lemon sorbet and basil	€ 6

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.