



ZUNICA 1880  
Ristorante & Hotel

*già Taverna del Mamozio*

Ristoratori in Civitella dal 1880

# Nella tradizione, un'idea di Daniele Zunica

Cucina del territorio, di stagione e creativa

Chef:

Sabatino Lattanzi

Sous chef:

Frederik Lasso

Pastry chef:

Attilio De Sanctis

In sala:

Giovanni Angelozzi

Pane e pani speciali dei nostri cuochi  
Selezioni di oli extravergine DOP abruzzesi  
Prodotti agro-pastorali  
Paste fatte in casa

Le farine usate sono state macinate con mulino a pietra

*Le stagioni e i mercati guidano la scelta dei nostri prodotti*

# Menu degustazione

## Forestiero

€ 30,00

Tre portate

## Acqua dolce

€ 45,00

Cinque portate

## CAP 64010 Civitella

€ 55,00

Sei portate

## Special

€ 70,00

Otto portate

I menu degustazione sono realizzati per un tavolo completo  
*bevande escluse*

# Antipasti

Zuppetta di pecorino, tartufo nero e pane al latte

€ 15,00



Carpaccio di trota affumicata e limone bruciato

€ 16,00



Pane, tartare e tartufo

€ 16,00



Cocktail d'acqua dolce

€ 13,00



Calamaro, senape e peperone

€ 16,00



Agnello marinato, melanzana e aglio orsino

€ 15,00

Baccalà in olio cottura, trippa e cheddar di pecora

€ 18,00



3 assaggi di Zunica 1880  
(per persona, tavolo completo)

€ 28,00

# Primi piatti

Ceppe di Civitella in salsa classica

€ 12,00



Chitarra al ragù bianco d'agnello, pecorino e  
zafferano

€ 14,00



Fettuccella alla cicoria con pomodoro al miele e alici

€ 15,00



Riso vialone nano "Zacchè", sedano rapa, tartufo e  
caffè

€ 16,00



Zuppa di pesce gatto

€ 18,00



Spaghetto "Verrigni" aglio e peperoncino, crema di  
prezzemolo e caprino al limone

€ 14,00



Bottone di storione affumicato, funghi e sedano

€ 16,00



# Secondi piatti

Piccione e mais

€ 17,00

Pollo, bieta e patate

€ 15,00

Cervo survival

€ 18,00



Anatra e daikon

€ 16,00

Manzo, whiskey e tartufo

€ 20,00

Torcinello di coregone, ginepro verde di montagna e  
crema di friggitelli

€ 16,00



Persico reale, avocado e lime

€ 16,00



# Formaggi

Selezione di formaggi

€ 18,00



# Dolci

Mandorla & limone

€ 8,00



Banana e cioccolato

€ 8,00



Latte al fieno

€ 7,00



Crostatina di albicocca e pesca grigliata

€ 7,00



Tè, rosmarino e latte di mandorla

€ 6,00



# Legenda Allergeni



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO