



Rustell' nasce dall'idea di rendere omaggio ad Angelo, nonno di Simone (co-fondatore di Rustell'), nato a Petrella Liri in provincia dell'Aquila e vissuto al Pigneto.

Il nostro punto di partenza è una frase che diceva sempre Angelo *"l'acqua frasca i ponti"* da cui abbiamo preso ispirazione per unire gli arrostitini e la cultura abruzzese al buon vino.

Il nostro obiettivo è far rivivere, attraverso le sensazioni e le tradizioni della regione Abruzzo, il calore che nonno Angelo ha sempre trasmesso alla sua famiglia.

Aperitivo

Tutti i giorni dalle 18.00 alle 19.30

Tagliere abruzzese x2 15.00 € bevanda esclusa:

- 2 PALLOTTE CACE E OVE
- 2 BRUSCHETTINE DI FORMAGGIO
- 2 BRUSCHETTE DI SALSICCIA
- 2 FETTE DI PROSCIUTTO
- 2 FETTE DI VENTRICINA
- 4 PEZZI DI SALAME SCHIACCIATO AQUILANO
- 2 PEZZI DI CACIOTTA DI CAPRA ALLE VINACCE

Promo

Ogni 30 arrostitini da 25grammi 5 in omaggio

VALIDA SOLO IN FASCIA APERITIVO

Prima della brace

UOVO IN COCOTTE TARTUFATO (1,2,3,4,5,6).....	7.00 €
<i>(Uovo morbido con crema di pecorino fatta da noi e salsa al tartufo)</i>	
PALLOTTE CACE E OVE (1, 2) 4 PZ	9.00 €
<i>(Polpette di cacio, uova e pane)</i>	
POLPETTINE ALLA CONTADINA 5 PZ (1, 2)	8.00 €
<i>(Polpette di manzo in bianco)</i>	
CIF E CIAF	7.00 €
<i>(Bocconcini di maiale e salsiccia al sugo e alloro)</i>	
CAVOLFIORE ALLA BRACE E CACIOCAVALLO (2)	8.00 €
<i>(Cavolfiore alla brace con crema di cavolfiore, pane e caciocavallo fuso)</i>	
PECORA ALLA CALLARA	8.00 €
PATATA MARITATA (1, 2)	7.00 €
<i>(Patata con salsiccia, prezzemolo, pecorino e pane raffermo)</i>	
PATATA AL CARTOCCIO LARDO E CIPOLLA (2).....	6.00 €
PURÉ AL TARTUFO (1,2,3,5)	5.00 €
CARCIOFO ALLA BRACE (2)	7.00 €
PAN D'ORATO E SALADA DI PECORA (2)	9.00 €
<i>(crostone fritto, con carne salada di pecora di nostra produzione, crema di caprino e cipolla scottata)</i>	

Bruschette

AGLIO, OLIO E SALE (1)	1.00 €
POMODORO (1)	2.00 €
CREMA AL FORMAGGIO (1, 2)	2.50 €
CREMA AL FORMAGGIO E TARTUFO (1, 2)	2.50 €
CREMA AL FORMAGGIO E MIELE (1, 2)	2.50 €
VENTRICINA (1)	2.50 €
SALSICCIA SPALMATA (1)	3.00 €
SALSICCIA DI FEGATO SPALMATA (1)	3.00 €
CRUDO E OLIO (1)	2.50 €
PANCETTA AL TARTUFO (1)	2.50 €

Il tagliere Abruzzese (1, 2) 20.00 € (per due persone)

3 BRUSCHETTE DEL CUOCO, PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO, SALAME DI FEGATO, SALAME AL TARTUFO, SALAME SCHIACCIATO AQUILANO, PANCETTA ARROTOLATA AL TARTUFO, VENTRICINA, PECORINO MORBIDO, CACIOTTA DI CAPRA ALLE VINACCE, RICOTTA E MIELE

Arrosticini alla brace

ARROSTICINI DI PECORA 25g.....	1.10 €
ARROSTICINI DI PECORA AL TARTUFO 25g	1.40 €
ARROSTICINI DI PECORA ALLA SALSA BBQ 25g	1.30 €
ARROSTICINI DI PECORA TAGLIATI A MANO 35g	1.60 €
ARROSTICINI DI FEGATO E CIPOLLA TAGLIATI A MANO 35g ...	1.50 €
ARROSTICINI DI SCAMORZINE (1)	2.50 €

Dalla brace

SPIEDO DI MANZO SALE E OLIO	11.00 €
SPIEDO DI MANZO ALLA SALSA BBQ	12.00 €
SPIEDO DI MANZO AL TARTUFO	12.00 €
SPIEDO DI MANZO CON CREMA AL FORMAGGIO (1).....	12.00 €
SPIEDO DI MINI SALSICCE E SCAMORZINE (1)	11.00 €
PORCHETTA DI MAIALE ALL'ABBRUZZESE (3, 4)	13.00 €

Contorni

PATATE AL FORNO.....	4.50 €
PATATE AL FORNO CON TARTUFO	5.50 €
VERDURE GRIGLIATE	5.00 €
CICORIA RIPASSATA.....	4.50 €

Cuciniamo sulla brace nel cuore del Pigreto

CESTINO DI PANE 1.50 € (1)

Dolci

TIRAMISÚ (1, 2).....	5.50 €
FERRATELLE (1).....	0.50 € cad
FERRATELLE NUTELLA (1).....	0.80 € cad
FERRATELLE MIELE (1).....	0.80 € cad
CIAMBELLE AL VINO (1).....	5.00 €
CIAMBELLINE CANNELLA E UVA PASSA (1)	5.00 €
CIAMBELLINE CANNELLA E CIOCCOLATA (1).....	5.00 €

Bevande

ACQUA NEPI frizzante.....	2.50 €
ACQUA SAN BENEDETTO naturale.....	2.50 €
● COCA COLA COCA COLA ZERO ARANCIATA CHINOTTO 33 CL ...	2.50 €
MEZZA PINTA PILS O BOCK.....	5.00 €
PINTA PILS O BOCK.....	7.00 €
CALICE DI VINO ROSSO O BIANCO	5.00 €
ROSSO O BIANCO DELLA CASA IN BOTTIGLIA	16.00 €
CAFFÈ.....	1.00 €

Amari

AMARO DEL CICLISTA	4.50 €
JANNAMICO	4.50 €
BRAULIO	4.50 €
NERONE.....	4.50€
GENZIANA.....	4.50 €
● LIMONCELLO	4.50 €
RATAFIÀ	4.50 €
GRAPPA BIANCA	4.50 €
GRAPPA BARRICATA	5.00 €
ZACAPA	9.00 €
TALISKER STORM	8.00 €

Carta dei vini

Rossi

TRE ARMI ROSSO BIOLOGICO LAZIO IGP LE ROSE 28.00 €

Colore rosso rubino compatto con leggere sfumature granate. Gradevoli note di erba fresca e frutti a bacca nera. Buona la persistenza aromatica con una leggera speziatura finale.

MERLOT FRIULI ISONZO ARLANCH 20.00 €

Un vino rosso intenso e corposo prodotto con uve Merlot. Dal colore rubino brillante e dal profumo fruttato e speziato, regala al palato note di ciliegie mature e vaniglia.

NERELLO MASCALESE BAGLIO DEI SIKANI 20.00 €

Rosso rubino intenso con note di ciliegia, mora e spezie. Dal gusto equilibrato, morbido e persistente, lascia una gradevole freschezza.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC MURARI 27.50 €

Colore rosso rubino intenso con aromi di ciliegia, amarena, piccoli frutti a bacca scura, cenni di confettura di frutta rossa, di vaniglia e di morbide spezie.

JU ZIRE MONTEPULCIANO DOP BIO CANTINA ORSOOGNA 18.00 €

Colore rubino lucente. Profumo di piccoli frutti rossi e liquirizia, intenso ed elegante. Il sorso è pieno, equilibrato con retrogusto di spezie.

PINOT NERO DOC PLAZZER 35.00 €

Riserva di Pinot Nero dal Trentino con un gusto intenso caratterizzato da note di frutti rossi, spezie e legno, con una piacevole persistenza in bocca.

LAGREIN GRIES KELLEREI BOZEN 33.00 €

Colore rosso rubino con riflessi violacei, il bouquet è fruttato di ciliegie mature e more, floreale con sentori di viola e lillà. Tipica nota di cacao e spezie.

TERRA DEGLI EVENTI ALOVINI 19.00 €

E' un vino rosso da uve Aglianico 100% di colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Nel bicchiere è vinoso con profumo delicato di viola, ribes e lampone.

Rossi naturali

COSTE DI MORO MONTEPULCIANO IGP LUNARIA 35.00 €

Il palato è caratterizzato da una sensazione di calore e morbidezza accompagnato da una persistenza aromatica prolungata. Il colore è un rubino brillante con leggeri riflessi aranciati.

MALEDUCATO ROSSO IGP PINTO 35.00 €

Il profumo va dal fruttato maturo alla terra, per giungere agli stadi estremi del cuoio passando attraverso il tostato tipico dei legni balsamici. Sapore ricco, deciso ed elegante.

DUE VIGNE UMBRIA ROSSO IGT TORRE PENNA 33.00 €

Rosso dell'Umbria ricco di carattere, corposo e vellutato.

SOLOSRAH ROSSO CORTONA TREVISAN 28.50 €

Rosso vivo con sfumature violacee. Al naso si esprime con sentori di mora, ribes e note speziate.

Bianchi

OPPIDUM MOSCATO TERRACINA SEC DOC SANT ANDREA 22.50 €

Cristallino, di colore giallo paglierino con bei riflessi dorati. Profumo intenso con sentori aromatici di fiori e frutta nitidi e coinvolgenti. Gusto pulito, fresco, scorrevole e di grande piacevolezza.

JU ZIRE PECORINO IGP BIO CANTINA ORSOOGNA 18.00 €

Giallo paglierino dai riflessi verdolini, dai sentori intensi e fragranti di frutta e fiori bianchi, seguiti da piacevoli note speziate e agrumate.

RIBOLLA GIALLA IGT ARLANCH..... 20.00 €

Elegante, delicato e armonico con splendide note floreali e agrumate.

TRE ARMI BIANCO BIOLOGICO LAZIO IGP LE ROSE 28.00 €

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il naso è fruttato, con sentori di pesca bianca e melone, acacia, margherite e magnolie. In bocca è deciso, sapido e fresco.

SAUVIGNON BLANC DOP ARLANCH 20.00 €

Un vino bianco Sauvignon Blanc DOC di alta qualità, prodotto da Arlanch. Con le sue note, fresche e fruttate, questo vino si distingue per il suo gusto equilibrato e la sua eleganza.

VERMENTINO TOSCANA IGT SQUARCIASACCHI..... 21.00 €

Questo vino bianco proveniente dalla regione della Toscana è l'ideale compagno per momenti conviviali. Con le sue caratteristiche uniche, regala emozioni e piacevoli sensazioni a ogni sorso.

CHARDONNAY TRENTINO DOC PLAZZER 25.50 €

Colore giallo paglierino, profilo fresco, fruttato e beverino. Al naso note delicate e fragranti di frutta tropicale, agrumi e mela si intrecciano su una struttura leggera e agile.

CATARRATTO SICILIA DOC BAGLIO DEI SIKANI..... 20.00 €

Vino siciliano di qualità dalle note fresche e fruttate, gusto equilibrato e armonioso.

ATARGAI VERMENTINO DI GALLURA DOCG CANTINA SOCIALE

DEL VERMENTINO..... 20.00 €

Giallo paglierino, al naso esprime note floreali e fruttate di mela golden, albicocca e mandorla. Una traccia minerale apre ad un assaggio fresco, leggermente sapido, caldo e persistente.

Bianchi naturali

CIVITAS PECORINO IGP LUNARIA..... 28.00 €

Colore giallo paglierino, al naso intenso, con sentori di ginestra, frutta a polpa bianca. In bocca fresco, intenso, sapido e di corpo.

BEVERINO BIANCO MACERATO LAURA PANICHI..... 32.50 €

Ottenuto da uve selezionate nella regione della Toscana. Il processo di macerazione gli conferisce particolari note aromatiche e gustative.

MALEUCATO BLONDIE BIANCO IGP PINTO..... 35.00 €

Carattere fresco ma anche morbido ed intenso. Aromi floreali con note di gelsomino e sentori minerali.

DUE VIGNE UMBRIA BIANCO IGT TORRE PENNA..... 35.00 €

Proveniente da un suolo sabbioso e calcareo, le uve vengono raccolte manualmente con la selezione dei grappoli e la fermentazione è spontanea in acciaio inox.

AGERE TREBBIANO MACERATO SAN RUGGIERO 35.00 €

Colore giallo carico. Al naso esprime note di frutta matura con sentori di ananas, frutto della passione, pesca gialla. Al palato è morbido e gustoso sostenuto da una buona freschezza.

Rosati

JU ZIRE CERASUOLO DOP BIO CANTINA ORSOGNA 18.00 €

Colore rosa cerasuolo. Al naso si ritrovano profumi leggeri di frutti di bosco, impreziositi da un sottofondo di aromi in cui le note erbacee si fanno via via più evidenti.

BAGLIO DEI SIKANI NERELLO MESCALESE ROSATO IGP TENUTE

ORESTIADI..... 20.00 €

Colore rosa brillante dai profumi floreali con note di fragola e ciliegia. Fresco, equilibrato e lievemente sapido con una gradevole persistenza.

Bollicine

CUVEE SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY IL ROGGIO. 18.00 €

OTELLO NERO DI LAMBRUSCO IGT CECI..... 25.00 €

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

(1) glutine (2) latticini (3) soia (4) sedano (5) uova e derivati
(6) frutta a guscio