



Orta (A1) 42 km

06049, via Sant'Agata 14;
tel. 0743/223256; fax 221885.

info@ristoranteapollinare.it

www.ristoranteapollinare.it

€ 55

€ 52

martedì (solo d'inverno)

12,30-14,30/19-22,30

non la fa

1991 classico-elegante, nelle mura romane dell'ex convento francescano e Chiesa di Sant'Apollinare (del 1200); d'estate mangi in terrazza il patron Andrea Scotacci e lo chef Michele Pidone; in sala, la madre Gianna Gradassi; ai dolci, Marco Cuenca.

Piatti: passione e professionalità sono avvertibili appena entri; poi... la cucina: stracciata d'uovo al tartufo nero con bruschettine all'olio extra vergine d'oliva; terrina di foie gras, anatra e pomodori confit; minestra di ceci con quadrucci di farro al rosmarino (un loro classico); tortelli farciti di patate e tartufo nero in salsa alle lenticchie di Castelluccio; trilogia d'agnello: alle erbe aromatiche, in crosta di saliccia, hamburger e bicchierino di birra scura; tagliata di manzo con purea di melanzane e millefoglie di verdure. Casereccio il pane. **Dolci:** panna cotta al basilico con gelatina all'acqua di pomodori e pomodorino caramellato; crescionda spoletina agli amaretti e cioccolato con crema alla vaniglia; tozzetti con gelato al Sagrantino passito. **Salumi:** della Valnerina. **Formaggi:** pecorino di fossa e di Norcia, caciotta di Colfiorito, più nazionali e francesi bene scelti. **Olio d'oliva:** «di nostra produzione». **Vini:** carta di buone misura e applicazione. **Acqueviti:** di meditata scelta.