



ABA TWENTY FIRST FINE RESTAURANT

Per noi la qualità non ha compromessi.

Qualità significa ricerca, esperienza, attenzione.
Prediligiamo una filiera corta e controllata, dal pesce dei nostri mari
agli ortaggi con attenzione al biologico, cambia la materia prima
ma non l'identità del prodotto.

Prediligiamo i prodotti sani e l'eccellenza, come gli oli di produzione
biologica italiani, provenienti da tutta la Penisola e la pasta
del Pastificio Monograno Felicetti che dal 1908 seleziona,
avora e combina solo i migliori grani.

Promuoviamo un prodotto etico e sostenibile, per questo le nostre
carni sono tutte certificate e provenienti da allevamenti italiani.

Questa è la nostra filosofia. Da gustare piano.

ANTIPASTI

Catalana di gamberi | 1000 lekë

Carpaccio di pomodori con stracciatella e acciughe del Cantabrico | 900 lekë

Insalata di quinoa con zucca, barbabietole, caprino e vinaigrette alla senape | 900 lekë

Zuppa di ceci e castagne | 700 lekë

PRIMI PIATTI

Spaghettoni "Pastificio Felicetti" "aglio e olio" con limone e bottarga | 1500 lekë

Risotto "Pila Vecia Ferron" di porcini freschi e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 Mesi | 1900 lekë

PORTATE PRINCIPALI

Pescato del giorno con insalata di Mizuna | 1900 lekë

Petto di pollo con verdure di stagione saltate | 1400 lekë

Aggiunta di tartufo bianco d'Alba , 850 lekë/g, minimo 3g

6% SERVICE FEE