

Antipasti

“ il pecoreccio” (a. 1-7) 22,00

(pecorino con marmellata, salumi artigianali abruzzesi ,Az. Salumieri di Castel Castagna, friggitelli e pomodorini, bruschetta con ventricina)

pallotte cacio e ova (a. 1-2 -7- 9) 12,00

(polpette di pane e pecorino con salsa di pomodoro)

pallotte cacio e ova a “modo nostro” (a.1-2-7) 12,00

(polpette di pane e pecorino con crema cacio e pepe)

“l’ovetto co je scorzone” (a.2-7) 12,00

(uova allevate a terra, realizzate al tegamino con scaglie di tartufo scorzone vastese)

la nostra melanzana (a. 1-9) 15,00

(fagottino di melanzane con pomodoro, caciocavallo e basilico)

“ le rustelle de Atri” (a. 1) (6pz.) 14,00

(arrostitini di carne di pecora, dell’ Az. Agr. Collina Verde, fatti a mano e bruschette con olio di Paglieta)

prosciutto crudo nostrano 18,00

(prosciutto abruzzese Az Agr. F.lli Testone tagliato al coltello)

Primi piatti

chitarra alla teramana (a. 1-2-7-12) 18,00

(spaghetti alla chitarra di Elice con polpettine, fatte a mano, di carne di manzo e maiale, pomodoro e pecorino)

fettuccine all’abruzzese (a. 1-2-7-) 18,00

(fettuccine con battuto di erbe, cipolla, guancia, pecorino e scaglie di tartufo scorzone vastese)

pappardelle al ragù di papera (a. 1-2-7-9-12) 18,00

(pasta lavorata a mano con ragù di papera muta rosolata nel vino Pecorino, profumi dell’orto e pomodoro)

gnocchi alla marsicana (a. 1-2-7-9-12) 18,00

(gnocchi di patate del Fucino con salsiccia, zafferano e pecorino)

(pasta acqua e farina con fagioli borlotti e tocchetti di prosciutto nostrano abruzzese)

ceci e castagne

(a. 9)

16,00

(zuppa di ceci con castagne al forno e rosmarino)

Secondi piatti

“costolette d’agneje“

28,00

(costolette di agnello I.G.P, dell’Az. Agr. F.Ili Testone, al profumo di rosmarino)

tagliata di pecora

19,00

(tagliata di carne di pecora, dell’Az. Agr. F.Ili Testone, con spinacino crudo, olio sale e limone)

tartare di pecora

19,00

(battuta di carne di pecora Az Agr. F.Ili Testone con crema di carote e menta e cipolle caramellate)

la pecora “polentona“

(a. 9-12)

24,00

(spezzatino di carne di pecora Az. Agr.F.Ili Testone con polenta grigliata)

porchetta teramana con scaglie di tartufo

16,00

(porchetta al forno con scaglie di tartufo scorzone vastese)

stracotto al Montepulciano d’Abruzzo (a. 9-10-11-12) 20,00

(manzo a lunga cottura nel vino Montepulciano d’Abruzzo e profumi di cannella)

Contorni

le “patane“

6,00

la caponatina

7,00

cicoria ripassata

6,00

contorno del giorno

6,00

Dolci

il pecoramisù 8,00

(a.1-2-7-8-10-11)

il fiadone di Nonna Maria 8,00

(a.1-2-7-10-11)

torta cioccolato e mandorle 8,00

(a.2-7-8)

il dolce del giorno 9,00

(a. 1- 2- 7- 8)

Le variazioni sul menù potrebbero avere una maggiorazione sul prezzo.

Non realizziamo mezze porzioni

coperto € 3,00

Lista allergeni: 1 (glutine), 2 (uova), 3 (crostacei), 4 (pesce), 5 (arachidi), 6 (soia), 7 (latte),
8 (frutta a guscio), 9 (sedano), 10 (senape), 11 (sesamo), 12 (solfiti), 13 (lupini), 14 (molluschi)

La maggioranza dei piatti soprariportati possono essere realizzati anche senza glutine

Per intolleranza o allergie informare il personale di servizio che saprà aiutarvi nella scelta