

Antipasti

“il pecoreccio” (a.7) € 24,00

(salame di pecora, mortadella di pecora, prosciutto di pecora e giardiniera di verdure)

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)

“la trippa alla pennese” (a.7-9-12) € 15,00

(trippa di bovino con pomodoro, pecorino e menta)

la nostra melanzana (a. 7-9) € 15,00

(fagottino di melanzane con pomodoro, caciocavallo e basilico)

“la zuppetta de ceci e cicoria” € 15,00

(zuppa di ceci e cicoria ripassata in padella)

prosciutto crudo nostrano € 18,00

(prosciutto abruzzese Az Agr. F.Ili 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 pecora (a. 1-2-7-9-12) € 18,00

(pasta lavorata a mano con ragù di pecora rosolata nel vino Pecorino, pomodoro e formaggio pecorino)

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

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

i ravioli de” Zi Nicola” (a.1-7-9) € 18,00

(ravioli di ricotta e spiaci con pomodoro, pecorino e basilico (possibili anche all'amatriciana)

Secondi piatti

“le polpette de casa” (a. 1-2-7-9) € 16,00

(polpette di carne di manzo e maiale con cuore di caciocavallo in salsa di pomodoro)

costolette“d’agneje“ € 28,00

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

tagliata di pecora € 20,00

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

tartare di pecora € 19,00

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

“le rustelle de Atri” (a. 1) € 15,00 (6pz)

(arrosticini di carne di pecora Az Agr. Collina Verde con bruschette all’olio abruzzese)

guancette cbt al Montepulciano d’Abruzzo (a. 9-12) € 23,00

(guancette di maiale cotte cbt al vino Montepulciano d’Abruzzo)

Contorni

le“patane” € 6.00

insalata di spinacino € 6.00

cicoria ripassata € 6.00

contorno del giorno € 7.00

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)

zabaione caldo in tazza e biscotti € 9.00

(a.1-2-12)

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