

Antipasti

| | |
|---|-------|
| <i>“fave e cicoria”</i> (a. 7) | 15,00 |
| <i>(purea di fave con cicoria ripassata in padella leggermente piccante e cialda di pecorino)</i> | |
| <i>pallotte cacio e ova</i> (a. 1-2-7-9) | 13,00 |
| <i>(polpette di pane e pecorino con salsa di pomodoro)</i> | |
| <i>pallotte cacio e ova a “modo nostro”</i> (a.1-2-7) | 13,00 |
| <i>(polpette di pane e pecorino con crema cacio e pepe)</i> | |
| <i>“la ciaudella”</i> (a.1-7-9) | 15,00 |
| <i>(panzanella di pane e verdure fresche con succo di arancia, pecorino e menta)</i> | |
| <i>la nostra melanzana</i> (a. 7-9) | 15,00 |
| <i>(fagottino di melanzane con pomodoro, caciocavallo e basilico)</i> | |
| <i>la zuppetta de ceci “col cavolo”</i> (a.9) | 15,00 |
| <i>(zuppa di ceci con cavolo cappuccio)</i> | |
| <i>prosciutto crudo nostrano</i> | 18,00 |
| <i>(prosciutto abruzzese Az Agr. F.lli Testone tagliato al coltello)</i> | |

Primi piatti

| | |
|---|-------|
| <i>chitarra alla teramana</i> (a. 1-2-7-12) | 18,00 |
| <i>(spaghetti alla chitarra di Elice con polpettine, fatte a mano, di carne di manzo e maiale, pomodoro e pecorino)</i> | |
| <i>fettuccine all'abruzzese</i> (a. 1-2-7-) | 18,00 |
| <i>(fettuccine con battuto di erbe, cipolla, guanciale, pecorino e scaglie di tartufo scorzone vastese)</i> | |
| <i>mezzi paccheri alla genovese di pecora</i> (a. 1-2-7-9-12) | 19,00 |
| <i>(pasta con ragù di pecora rosolata nel vino Trebbiano, cipolla e spolverata di pecorino)</i> | |
| <i>gnocchi alla marsicana</i> (a. 1-2-7-9-12) | 18,00 |
| <i>(gnocchi di patate del Fucino con salsiccia, melanzane e caciocavallo)</i> | |
| <i>pezze al pesto “de casa”</i> (a.1-7-8) | 18,00 |
| <i>(maltagliati acqua e farina con pesto di rucola, mandorle, pomodoro e pecorino)</i> | |

Secondi piatti

guancette cbt al Montepulciano d' Abruzzo (a. 9-12) 23,00
(guancette di maiale cotte cbt nel vino Montepulciano d' Abruzzo)

costolette "d'agneje" 28,00
(costolette di agnello I.G.P. dell' Az. Agr. F.lli Testone, al profumo di rosmarino)

pecora "ajo cotturo" (a. 1-9-12) 24,00
(antica ricetta di spezzatino di carne ovina con i sapori dell'orto e crostone di pane aromatizzato)

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 21,00
(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 del Frantoio Coccia)

Contorni

le "patane" 6,00
insalata di finocchi e arance 6,00
cicoria ripassata 6,00
insalata di spinacino 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)
panna cotta allo zafferano 9,00
(a. 7)
il dolce del giorno 9,00
(a. 1-2-7)

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*