









Antipasti

- la porchetta teramana con la focaccia* (a. 1-2)  17,00
(maialino cotto al forno, ciotolina di maionese al tartufo scorzone e focaccia)
- pallotte cacio e ova* (opz. gluten free)  14,00
(le tradizionali polpette abruzzesi di pane e pecorino con pomodoro) (a. 1-2-7)
- pallotte cacio e ova "a modo nostro"* (opz. gluten free)  14,00
(le tradizionali polpette abruzzesi di pane e pecorino con crema cacio e pepe) (a. 1-2-7)
- la pecora in due atti* (a. 7)  18,00
(tartare di pecora avvolta in croccante cialda di pecorino su crema di fave)
- la nostra melanzana* (a. 7)  16,00
(fagottino di melanzane con pomodoro, caciocavallo e basilico)
- memoria lombarda anima abruzzese* (a. 7-9)  19,00
(mondeghili con carne di pecora bollita, scorza di limone e maionese al rosmarino)

Primi piatti

- chitarra alla teramana* (a. 1-2-7-12)  20,00
(spaghetti alla chitarra con polpettine, fatte a mano, di carne di manzo e maiale, in ragù di carne e pecorino)
- fettuccine all'abruzzese* (a. 1-2-7-)  22,00
(fettuccine con battuto di erbe, cipolla, guanciale, pecorino e tartufo scorzone vastese)
- gnocchi al ragù di agnello* (a. 1-2-9-12)  21,00
(gnocchi di patate del Fucino con ragù bianco di agnello, zafferano e pecorino)
- bucatini all'amatriciana* (a. 1)  19,00
(Bucatini Past. Masciarelli con pomodoro, guanciale e pecorino)
- pezze al pesto abruzzese* (a. 1-7-8)  19,00
(maltagliati acqua e farina con pesto di rucola, mandorle, pecorino e pomodorini confit)

Tutti i primi piatti possono essere realizzati senza glutine



Secondi piatti

guancetta al Montepulciano d' Abruzzo (a. 9-12)  23,00
(guancia di maiale Cbt nel vino Montepulciano d' Abruzzo)

costolette "d'agneje"  30,00
(costolette di agnello T.G.P. dell' Az. Agr. F.lli Testone, al profumo di rosmarino)

tagliata di pecora  21,00
(tagliata di carne di pecora dell' Az. Agr. F.lli Testone con spinacino crudo, olio, sale e limone)

fave e friggittelli  18,00
(purea di fave con rosmarino e friggittelli al forno)

"le rustelle de Atri" (a.1)  16,00 (6pz)
(arrostiticini di carne di pecora Az Agr. Collina Verde con bruschette all'olio abruzzese del Frantoio Coccia)

Contorni


le "patane"  6,00

cicoria ripassata  7,00

insalata di spinacino  6,00

contorno del giorno  6,00

Dolci

il pecoramisù  9,00
(a.1-2-7-8)

il fiadone di Nonna Maria 9,00
(a.1-2-7)

semifreddo al torroncino 9,00
(a.1-2-7-8)

il cannolo del castello 9,00
(a.1-2-7-12)

il dolce del giorno  9,00

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)

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

Lasciate da parte il cellulare e godete dei nostri piatti e di chi è al tavolo con voi