

Antipasti

<i>gli involtini de " Zi Peppe" (a. 2-7)</i>	16,00
<i>(involentini di verza con patate, scamorza affumicata e crema di zucca)</i>	
<i>pallotte cacio e ova (a. 1-2-7-9)</i>	13,00
<i>(polpette di pane e pecorino con salsa di pomodoro)</i>	
<i>pallotte cacio e ova a "modo nostro" (a.1-2-7)</i>	13,00
<i>(polpette di pane e pecorino con crema cacio e pepe)</i>	
<i>Trippa " alla pennese" (a.1-7-9)</i>	16,00
<i>(trippa di bovino con pomodoro, pecorino e menta)</i>	
<i>la nostra melanzana (a. 7-9)</i>	16,00
<i>(fagottino di melanzane con pomodoro, caciocavallo e basilico)</i>	
<i>la zuppetta de ceci con la cicoria (a.9)</i>	16,00
<i>(zuppa di ceci con cicoria ripassata)</i>	
<i>prosciutto crudo nostrano</i>	19,00
<i>(prosciutto abruzzese Az Agr. F.lli Testone tagliato al coltello)</i>	

Primi piatti

<i>chitarra alla teramana (a. 1-2-7-12)</i>	18,00
<i>(spaghetti alla chitarra di Slice con polpette, fatte a mano, di carne di manzo e maiale, pomodoro e pecorino)</i>	
<i>fettuccine all'abruzzese (a. 1-2-7-)</i>	19,00
<i>(fettuccine con battuto di erbe, cipolla, guanciale, pecorino e scaglie di tartufo scorzone vastese)</i>	
<i>mezzi paccheri alla genovese di pecora (a. 1-2-7-9-12)</i>	19,00
<i>(pasta con ragù di pecora rosolata nel vino Trebbiano, cipolla e spolverata di pecorino)</i>	
<i>fusilloni alla " zia Maddalena" (a. 1-7)</i>	21,00
<i>(fusilloni Pastificio Masciarelli con crema di caciocavallo e funghi porcini)</i>	
<i>"sagne e faciole" (a.1-9)</i>	18,00
<i>(pasta acqua e farina con fagioli borlotti, pomodoro e profumo di rosmarino)</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" 30,00
(costolette di agnello F.G.P. dell' Az. Agr. F.lli Testone, al profumo di rosmarino)

pecora "ajo cotturo" (a. 1-9-12) 29,00
(antica ricetta di spezzatino di carne ovina con i sapori dell'orto e crostone di pane aromatizzato)

tagliata di pecora 21,00
(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

Finocchi gratinati 7,00

cicoria ripassata 6,00

insalata di spinacino 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)

"je zabaione caldo" 9,00
(a. 1-2-7)

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 (crostacci), 4 (pesce), 5 (arachidi), 6 (soia), 7 (latte), 8 (frutta a guscio), 9 (sedano), 10 (senape), 11 (sesamo), 12 (soffiti), 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

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