

## 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 I.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)  
(arrostiticini 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 (crostacei), 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**