

Antipasti

la porchetta teramana (a. 2)	17,00
(maialino cotto al forno con la sua cotenna croccante e ciotolina di maionese tartufata)	
pallotte cacio e ova (a. 1-2 -7-)	13,00
(le tradizionali polpette abruzzesi di pane e pecorino con salsa di pomodoro)	
pallotte cacio e ova a “modo nostro” (a.1-2-7)	13,00
(le tradizionali polpette abruzzesi di pane e pecorino con crema cacio e pepe)	
fave e cicoria (a.7 -9 -13)	16,00
(purea di fave con cicoriotta ripassata in padella leggermente piccante)	
la nostra melanzana (a. 7-9)	16,00
(fagottino di melanzane con pomodoro, caciocavallo e basilico)	
battuta di manzetta abruzzese (a. 2-10)	19,00
(carne di manzetta, Az. Agr. Testone, con lime e gin abruzzese 67cento)	
prosciutto crudo nostrano	19,00
(prosciutto abruzzese Az Agr. F.lli Testone tagliato al coltello)	

Primi piatti

chitarra alla teramana (a. 1-2-7-12)	19,00
(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-)	22,00
(fettuccine con battuto di erbe, cipolla, guanciale, pecorino e tartufo scorzone abruzzese)	
“lo gnocco e la pecora” (a.1- 2-7 -9)	19,00
(gnocchi di patate del Fucino con ragù rosso di pecora)	
rigatoni alla marsicana (a. 1-7-12)	19,00
(rigatoni Pastificio Masciarelli con salsiccia di maiale, melanzane e caciocavallo)	
pezze al pesto abruzzese (a. 1-7- 8)	19,00
(maltagliati acqua e farina con pesto di rucola, pecorino, pomodorini confit e mandorle)	

Secondi piatti

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

(guancette di maiale Cbt nel vino Montepulciano d'Abruzzo)

costolette "d'agneje" 30,00

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

le polpette "de casa" (a. 1-7 -9-12) 18 ,00

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

tagliata di pecora 21.00

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

tartare di pecora 21,00

(battuta di carne di pecora Az. Agr. F.Ili Testone con crema di carote e timo 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

contorno del giorno 6.00

cicoria ripassata 7.00

insalata di spinacino 6.00

Dolci

il pecoramisù 9.00

(a.1-2-7-8-10-11)

il fiadone di Nonna Maria 9.00

(a.1-2-7-10-11)

"i tre cioccolati" 9.00

(a-2 -.7)

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)

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