



MENU' RISTORANTE

ANTIPASTI

<i>Selezione di salumi e di formaggi locali (7,8,11)</i> <i>(salumi misti locali e formaggi misti)</i>	€ 16,00
<i>Selezione di salumi locali</i> <i>(salumi locali misti)</i>	€ 14,00
<i>Selezione di formaggi locali (7,8,11)</i> <i>(formaggi locali misti)</i>	€ 18,00
<i>Delizie fritte (1,2,3, 5,6, 7,9,10)</i> <i>(suppli, verdure pastellate, crocchette di patate)</i>	€ 16,00
<i>Squaglio di scamorza con uovo, tartufo nero e speck (3, 7)</i> <i>(uovo, tartufo, salumi e scamorza locale)</i>	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Ravioli pomodoro e basilico (1, 3, 7) <i>(pasta all'uovo, pomodoro, aglio, basilico, ricotta e spinaci)</i>	€ 14,00
Polenta rossa con spuntature e salsiccia (9) <i>(farina di mais, salsa di pomodoro, cipolla, sedano, carota salsiccia e spuntature di maiale e vitello)</i>	€ 16,00
Polenta bianca taleggio e porcini (7) <i>(farina di mais, taleggio, latte e porcini)</i>	€ 16,00
Paccheri provola affumicata, melanzane e salsiccia (1,3,7,) <i>(pasta secca con provola affumicata, melanzane, salsiccia e cipolla)</i>	€ 14,00
Chitarrina al tartufo (1, 3,7) <i>(pasta all'uovo, tartufo e burro)</i>	€ 16,00
Pappardella al cinghiale (1,3) <i>(pasta all'uovo, cinghiale, sedano, carota, cipolla, ginepro, pepe, salvia, rosmarino)</i>	€ 15,00
Gnocchetti e fagioli (piatto tipico locale) (1,3,) <i>(pasta all'uovo, aglio, cipolla, pomodoro e fagioli)</i>	€ 12,00

**Possibile presenza di pietanze realizzate con prodotti surgelati di prima scelta*

SECONDI PIATTI

Filetto alla griglia <i>(carne di manzo di prima scelta alla griglia 300 gr circa)</i>	€ 28,00
Filetto al pepe verde (7) <i>(carne di manzo, pepe verde e latte, cognac)</i>	€ 30,00
Entrecote cuberoll irlandese <i>(carne di manzo 250 gr circa)</i>	€ 28,00
Costata <i>(carne di manzo, minimo 500 gr)</i>	€ 6,50 (petto)
Tagliata di pollo (7) <i>(carne di pollo, rucola, pomodorini e scaglie di grana)</i>	€ 16,00
Arrosto Misto <i>(carne mista di maiale, vitello e agnello)</i>	€ 20,00

CONTORNI E INSALATE

Verdure grigliate	€ 6,00
<i>(zucchine, melanzane, radicchio e peperoni alla griglia)</i>	
Verdure ripassate	€ 5,00
<i>(verdure* ripassate in padella con aglio e olio)</i>	
Patatine fritte	€ 5,00
<i>(stick* di patate)</i>	
Patate al forno	€ 6,00
<i>(patate al forno)</i>	

**Possibile presenza di pietanze realizzate con prodotti surgelati*

DOLCI E FRUTTA

Tiramisù (1, 3, 7) <i>(formaggio, uovo, biscotti, panna, cacao)</i>	€ 6.00
Dolce del giorno <i>(chiedere al personale di sala)</i>	€ 6,00
Tartufo bianco e tartufo nero <i>(gelato*)</i>	€ 5,00
Tortino al cioccolato (1,3,7) <i>(uova, farina, cioccolato fondente, burro)</i>	€ 7.00

**Possibile presenza di pietanze realizzate con prodotti surgelati*

MENU' PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

Focaccia semplice (1)	€ 5,00
<i>(rosmarino, origano, sale e olio extravergine)</i>	
Marinara (1)	€ 6,50
<i>(pomodoro, aglio, origano e basilico)</i>	
Margherita (1-7)	€ 7,50
<i>(pomodoro, mozzarella e basilico)</i>	
Diavola (1-7)	€ 8,50
<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico)</i>	
Quattro formaggi (1-7)	€ 10,00
<i>(mozzarella, gorgonzola, provola, grana e basilico)</i>	
Capricciosa (1-7)	€ 9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi e basilico)</i>	
Boscaiola (1-7)	€ 8,50
<i>(mozzarella, funghi, salsiccia e basilico)</i>	
Calzone(1-7)	€ 9,00
<i>(ricotta, pepe, pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto e basilico)</i>	

PIZZE SPECIALI ROSSE

Napoletana (1-4-7)	€ 11,00
<i>(pomodoro, mozzarella di bufala, alici e basilico)</i>	
Bufalina (1-7)	€ 10,00
<i>(pomodoro, mozzarella di bufala e basilico)</i>	
Parmigiana (1-7)	€ 8,50
<i>(pomodoro, poca mozzarella, melanzane, scaglie di grana e basilico)</i>	
Americana (1-7)	€ 8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte)</i>	

Tonno e cipolla (1-4-7)	€ 8,00
<i>(pomodoro, mozzarella tonno, cipolla e basilico)</i>	
Porcina (1-7)	€ 11,00
<i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gorgonzola e basilico)</i>	
Gustosa (1-7)	€ 9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla e basilico)</i>	
Alla Paolo (1-7)	€ 11,00
<i>(pomodoro, mozzarella, bufala, salsiccia e cime di rapa)</i>	
Cornice (1-7)	€ 10,00
<i>(margherita con cornicione di ricotta)</i>	

PIZZE SPECIALI BIANCHE

Ortolana (1-7)	€ 8,50
<i>(mozzarella, funghi champignon, peperoni, melanzane e zucchine)</i>	
Fumè (1-7)	€ 10,00
<i>(mozzarella, guanciale, cime di rapa e provola affumicata)</i>	
Rustica (1-7-8)	€ 10,00
<i>(mozzarella, radicchio, speck, noci e gorgonzola)</i>	
Norcina (1-2-3-4-7-8-9)	€ 11,00
<i>(mozzarella, salsiccia, porcini* e tartufo)</i>	
Affumicata (1-7)	€ 9,00
<i>(mozzarella, scamorza affumicata e speck)</i>	
Martina (1-7)	€ 10,00
<i>(mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini e scaglie di grana)</i>	
Gateau (1-7)	€ 9,00
<i>(crema di patate, parmigiano, mozzarella, provola, prosciutto cotto, pan grattato e basilico)</i>	
Quirino (1-7)	€ 10,00
<i>(rucola cotta, pomodorini, parmigiano, mozzarella ed acciughe)</i>	
Pescocostanzo (1,7)	€ 10,00
<i>(ricotta locale, fior di latte, pecorino locale e crumble di salumi)</i>	

PIZZE SUPER

I tre pomodorini (7)	€ 15,00
<i>(pomodorini gialli, rossi e confit, provola, mozzarella e guanciale)</i>	
La Maestosa (7)	€ 15,00
<i>(mozzarella, cime di rapa, porcini, cacio cavallo e tartufo a scaglie)</i>	
Nerano (7)	€ 15,00
<i>(crema di zucchini, zucchini a sfoglia, provola, mozzarella, guanciale e caciocavallo)</i>	

ELENCO ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine o loro ceppi ibridati o prodotti derivati
 - grano
 - orzo
 - farro
 - segale
 - avena
 - Kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire:
 - mandorle
 - noci
 - noci di pecan
 - pistacchi
 - nocciole
 - noci di acagiù
 - noci del Brasile
 - noci mavadamia o del Queensland
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
12. Lupini e prodotti a base di lupini.
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



LISTA DEI VINI

LE NOSTRE CANTINE

Cantina Frentana

Il generoso suolo calcareo, il dolce alternarsi delle brezze di mare e di terra, esaltano la vocazione di questi Territori e una viticoltura di alta qualità, focalizzata quasi interamente su vitigni autoctoni.

Cantina Marramiero

Vini tra loro profondamente diversi, che si riconoscono come vini Marramiero perché tutti espressione di accuratezza e qualità senza compromessi. Ogni vino di questa cantina rappresenta con la sua identità un'esperienza unica.

Tenute Barone Di Valforte

L'eccellente qualità dei vini Barone Di Valforte è ottenuta coniugando tradizione e innovazione tecnologica con uso sapiente di barrique e tonneau francese situate in una suggestiva bottaia risalente al XVIII secolo.

Cantina Illuminati

Il vino Illuminati nasce nel cuore delle bellissime Colline Teramane, in Abruzzo. La cantina dispone di tecnologie all'avanguardia, dalla gestione del vigneto fino alla vinificazione, avendo rispetto per la terra e la qualità.

Cantina Fantini

La cantina Fantini nasce nel cuore del Mediterraneo ed è proprio qui che ha sede la più grande "Boutique Winery" d'Italia. La selezione di straordinarie uve all'origine e l'attenta lavorazione di giovani enologi aventi grande esperienza internazionale alle spalle, consente di ottenere vini di gran pregio, apprezzati in tutto il mondo.

Cantina Pasetti

La cantina Pasetti è una realtà vitivinicola abruzzese che da diversi anni produce vini di grande qualità, in grado di esprimere fedelmente la bellezza e la ricchezza del territorio del chietigiano. La produzione è strettamente legata al territorio, infatti si coltivano esclusivamente vitigni autoctoni.

Cantina Orsogna

Dall'amore e dal rispetto di una terra autentica, trova espressione la produzione vinicola di Cantina Orsogna, un mix armonico d'eccellenza e forte personalità. I vini si rivolgono ad un pubblico molto ampio dai palati raffinati a quelli più semplici.

Cantina Tenute Del Castello

Vino abruzzese naturale biologico. Umiltà ed amore per il territorio sono i pilastri delle tenute Del Castello. Nel cuore della Valle Peligna sorge il vigneto piú antico d'Abruzzo. Vigneto storico nato nel 1915.

Cantina Masciarelli Tenute Agricole

Masciarelli Tenute Agricole nasce nel 1981 e prende il nome dal suo fondatore Gianni Masciarelli. Conta vigneti di proprietá in tutte e quattro le provincie abruzzesi. La produzione vitivinicola conta oggi 18 etichette e 5 linee di prodotti. Masciarelli ha valorizzato i vitigni autoctoni abruzzesi conferendo un carattere internazionale ma sempre esaltando il legame con il territorio.

Cantina Tenute D'Ulisse

Tenuta Ulisse è una azienda vinicola italiana di rilievo, situata a Crecchio (provincia di Chieti, Abruzzo), rinomata per l'interpretazione moderna e territoriale dei vitigni autoctoni abruzzesi. Fondata nel 2006 dai fratelli Luigi e Antonio Ulisse con l'obiettivo di ridefinire la qualità enologica dell'Abruzzo, la cantina rappresenta oggi un caso di successo nel panorama vinicolo italiano contemporaneo.

VINI ROSSI DI REGIONE

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva Rubesto 14%vol	€ 20,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva Panarda 14%vol	€ 32,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Incanto 14%vol	€ 28,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva Inferi 14% vol	€ 38,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Barone Di Valforte 13,5%vol	€ 16,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Colle Sale 14%vol	€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva Barone Di Valforte 14%vol	€ 28,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Illico 13,5% vol	€ 23,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva Zanna 14,5%vol	€ 38,00
Rosso D.O.C. Riserva Lumen 14,5%vol	€ 45,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Fantini 13%vol	€ 20,00
Montepulciano BIO d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva Opi 14%vol	€ 46,00
Edizione 14,5%vol	€ 52,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Pasetti 14,5 %vol	€ 20,00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva Testarossa 15%vol	€ 38,00
Rosso Malverno 14,5% vol	€ 27,00
Saggittarius Montepulciano biologo DOC 2022 13% vol	€ 33,00
Corfinium Montepulciano D'Abruzzo Riserva 2021 13.5 vol	€ 50,00
Montepulciano d'Abruzzo doc Marina Cvetic Riserva 14,5% vol	€ 45,00
Montepulciano D'Abruzzo Tenuta D'Ulisse 14 % vol	€ 24,00
Montepulciano D'Abruzzo Amaranta 14% vol	€ 34,00
10 Vendemmie 14,5% vol	€ 43,00

VINI ROSSI FUORI REGIONE

Toscana

Brunello di Montalcino D.O.C.G. Caparzo 13,5%vol	€ 55,00
Chianti classico D.O.C.G. Riserva Borgo Scopeto 13,5%vol	€ 40,00

Veneto

Cà di Rajo D.O.C.G. Malanotte del Piave 14%vol	€ 55,00
--	---------

Sicilia

Triskele' Nero D'Avola	€ 28,00
------------------------	---------

VINI ROSATI

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P. Tenute Ulisse 13%vol	€ 22,00
Pasetti Testa Rossa 13% vol	€ 32,00
Fantini 13,5% vol	€ 20,00
Sagittarius Cerasuolo D'Abruzzo biologico DOC 2024	€ 30,00

VINI BIANCHI

Pecorino D.O.C. Barone di Valforte 13,5%vol	€ 16,00
Pecorino I.G.P. Tenuta Ulisse 13%vol	€ 24,00
Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. Tenute Ulisse 13%vol	€ 24,00
Trebbiano d'Abruzzo D.O.P. Villa Chiara Barone di Valforte 12%vol	€ 16,00
Chardonnay D.O.C. Vosca 14%vol	€ 28,00
Cococciola Tenute Ulisse 13% vol	€ 24,00
Pecorino/Trebbiano Masciarelli Castello di Semivicoli 13,5 vol	€ 24,00

PROSECCHI

Prosecco D.O.C. Brut Collalbrigo 11,00%vol	€ 22,00
--	---------

CHAMPAGNE

Champagne Le Black Label Brut Lanson 12,5%vol	€ 65,00
Champagne Le Rosè Lanson 12,5%vol	€ 70,00

BIRRE

Corona 4,5%vol	€4,00
Tennent's Super 9%vol	€ 4,00
Icnusa 0.33 cl	€ 3,50
Icnusa non filtrata 0.33 cl	€ 3,50
Icnusa non filtrata 0.5 cl	€ 4,50
Menabrea 0,33 cl	€ 4.00

BIRRE ALLA SPINA

Becks 0.2 cl	€ 3,00
Becks 0.4 cl	€ 5,00

BEVANDE

Acqua 75 cl	€ 2,50
Coca Cola vetro 33cl	€ 3,00
Fanta vetro 33cl	€ 3,00
Sprite vetro 33cl	€ 3,00

GRAPPE E AMARI

Amaro	€ 3,00
Amaro speciale	€ 4.00
Grappa Trentina bianca Pisoni 40%vol	€ 4,00
Grappa barrique Giare Amarone Marzadro	€ 6,00
Grappa bianca Argentium Passarè 40%vol	€ 4.00
Grappa Trentina bianca Marzadro 41% vol	€ 4.00
Grappa Trentina Barrique Marzadro 41% vol	€ 4.00
Grappa barrique 18 Lune 41% vol	€5,00