



MENU FISSO

ANTIPASTO

Tagliere tipico abruzzese con salumi, formaggio pecorino, ventricina, olive e bruschette

PRIMO

A scelta in base ai piatti del giorno

SECONDO

A scelta tra arrostiticini fatti a mano e arrosto misto

CONTORNO

Patate IGP (fritte o al forno) e verdure DOP

DESSERT

A scelta

PREZZO

€ 25,00





MENU FISSO VEGETARIANO

ANTIPASTO

Sformatino di verdure con fonduta di pecorino

PRIMO

Sagnarelle ai funghi porcini o vellutata di stagione

SECONDO

Scamorza abruzzese alla brace con verdure grigliate o hamburger vegetariano

CONTORNO

verdure DOP

DESSERT

Torta al mosto o pizzelle abruzzesi

PREZZO

€ 28,50

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

- Tagliere di salumi con pecorini abruzzesi
€ 15
- Pallotte cacio e ova
€ 8
- Venticina del Vastese con bruschette
€ 9
- Crema di ceci di navelli con rosmarino
€ 7
- Tartare di manzo con tartufo e parmigiano
€ 18

PRIMI

- Sagne e fagioli
€ 8
- Tagliatelle ai funghi porcini
€ 14
- Risotto castagne e funghi
€ 14
- Gnocchi di patate viola con gorgonzola e noci
€ 13
- Lasagna della nonna
€ 11

SECONDI

- Arrosticini di pecora e fegato
€ 1,50 al pz
- Agnello cacio e ova
€ 16
- Filetto di manzo in salsa Montepulciano d'Abruzzo
€ 20
- Arrosto misto
€ 15
- Carni speciali (in base ai prodotti in vetrina)
€ vario
- Filetto al pepe
€ 12

CONTORNI

- Patate IGP (fritte o al forno)
€ 4
- verdure DOP saltate o grigliate
€ 4
- Insalata mista
€ 3

DESSERT

- Parozzo
€ 5
- Ferratelle della nonna
€ 4
- Cheesecake
€ 4
- Tiramisù della casa
€ 5
- Pannacotta
€ 5
- Crema catalana
€ 4

CARTA DEI VINI

VINI TIPICI

- Montepulciano d'Abruzzo DOC
€ 16
- Cerasuolo d'Abruzzo DOC
€ 14
- Trebbiano d'Abruzzo
€ 14
- Pecorino d'Abruzzo IGT
€ 18
- Passerina d'Abruzzo
€ 17

VINI BIANCHI

- Chardonnay Alto Adige DOC
€ 32
- Gewuztraminer Alto Adige DOC
€ 36
- Chardonnay Borgogna
€ 65
- Sauvignon Blanc Loira
€ 38
- Chablis Premier Cru
€ 70

VINI ROSSI

- Chianti classico Riserva DOCG
€ 40
- Brunello di Montalcino DOCG
€ 65
- Barolo DOCG
€ 70
- Pinot Noir Borgogna
€ 110
- Bordeaux AOC
€ 60

VINI ROSÈ

- Cerasuolo d'Abruzzo DOC
€ 22
- Toscano rosato IGT
€ 26
- Rosato Salento IGT
€ 28
- Bandol rosè AOC
€ 45
- Rosado Rioja DOC
€ 30

BEVANDE

CLASSICI

- Acqua 1 lt
€ 1,50
- CocaCola (33cl o 1 lt)
€ 2,50 - € 4
- CocaCola Zero (33cl o 1 lt)
€ 2,50 - € 4
- Fanta (33cl o 1 lt)
€ 2,50 - € 3,50
- Sprite (33cl o 1 lt)
€ 2,50 - € 3,50

BIRRA ARTIGIANALE

- Trappista Belga 0,33 l
€ 5
- Stout Irlandese 0,33 l
€ 4,50
- Lambic 0,375 l
€ 8
- IPA Italiana artigianale 0,33 l
€ 4
- Saison artigianale 0,33 l
€ 4

BIRRA ALLA SPINA

- Blonde Ale (0,4l - 0,5l - 0,6l)
€ 5,50 - 6,50 - 7,50
- Stout scura (0,4l - 0,5l - 0,6l)
€ 6,50 - 7,50 - 8,50
- Double IPA (0,4l - 0,5l - 0,6l)
€ 6,50 - 7,50 - 8,50
- APA (0,4l - 0,5l - 0,6l)
€ 5,50 - 6,50 - 7,50
- Helles Lager (0,4l - 0,5l - 0,6l)
€ 5,50 - 6,50 - 7,50

BOLLICINE E CHAMPAGNE

- FranciaCorta Brut DOCG
€ 50
- Champagne Brut Maison
€ 90
- Champagne Blanc de Blancs
€ 120
- Dom Perignon
€ 325
- Krug Clos du Mesnil
€ 2200



COCKTAIL DELLA CASA

- Abruzzo Sunset
(Vodka, succo di pesca, limone e soda)
€ 8
- Mediterranean Spritz
(Rosmarino, prosecco e soda)
€ 8
- Pool Mule
(Vodka, Lime e Ginger beer)
€ 8
- Fresh Basil Smash
(Gin, Limone, Basilico e zucchero)
€ 9
- Tropical Breeze
(Rum bianco, ananas, cocco e lime)
€ 9

CLASSICI

- Mojito
€ 6
- Caipiroska
€ 6
- Pina-colada
€ 7
- Dai quiri
€ 6,50
- Spritz (con varianti)
€ 5
- FranciaCorta Brut DOCG
€ 50
- Champagne Brut Maison
€ 90
- Champagne Blanc de Blancs
€ 120
- Dom Perignon
€ 325
- Krug Clos du Mesnil
€ 2200

