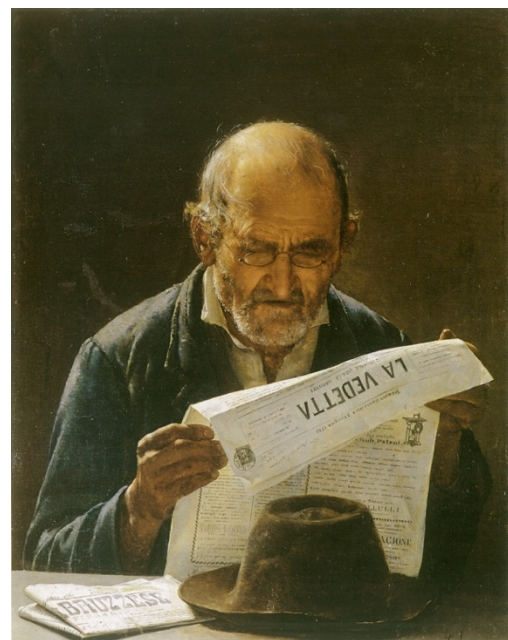


# ANTIPASTI

- Pesce** **IL CRUDO DI BACCALÀ COME ALLA MARINA** **13**  
 Agli agrumi, con un po' di peperoncino  
*Cod fish salad, a little bit spicy*
- Glutine** **ARROSTICINI E PECORINO DOLCE DI ATRI GRIGLIATO** **10**  
 Latte *Grilled sheep's cheese and mutton skewers*
- Glutine** **LE CIAMMARICHE ALLE ERBETTE DI GIOVANNI** **10**  
 Con un battuto di profumate erbe officinali  
*Oven baked snails with fresh herbs*
- Nocciole** **L'INSALATA FREDDA DI FAGIOLI TONDINO DEL TAVO** **11**  
 Al limone, olio della Bardella, cipollotto e nocciole  
*Tondino beans salad, hazelnut, lemon and fresh onion*
- Glutine** **LA FELLATA ABRUZZESE DI BENVENUTO (MIN. PER 2)** **12 A PERSONA**  
 Latte Pecorino "Marcello" di Campo Imperatore, il prosciutto di Torano, il paté di papera muta e crostini caldi, Salumi del Parco Nazionale, Arrostitico  
*A Large typical Abruzzo hors d'oeuvre (minimum 2 portions)*



# PRIMI PIATTI

- Glutine** **LE VIRTÙ DELLA TAVERNA CON LA PASTA MISTA** **11**  
 In prestito con licenza dal 1° maggio teramano, **SENZA CICCIA!**  
*Typical vegetables soup with mixed pasta and fresh herbs*
- Glutine** **MAKAIRA ALLA "TRAPPETARA"** **11**  
 Mandorle Spaghetti d'orzo, battuto di erbe fresche, olive e olio buono  
*Barley spaghetti with finest olive oil, fine herbs and olives*
- Glutine** **FREGNACCE AL RAGU DI PROSCIUTTO** **11**  
 Uova Come a Cermignano meglio gustate in piedi, con un piede e una spalla poggiati al muro  
*Layers of fresh pasta with ham and tomato sauce*
- Glutine** **SCRIPPELLE 'MBUSSE** **11**  
 Uova Crespelle con formaggio grattato in brodo bollente di gallina  
 Latte *Rolled pancakes in piping hot chicken broth*
- Glutine** **CHITARRINA CON FUNGHI E TARTUFI DELL'AQUILANO** **12**  
 Uova *Homemade spaghetti with mushrooms and truffle*
- Glutine** **STRANGOZZI ALLA BORBONICA** **11**  
 Con pancetta, peperoncino e cioccolato.  
 Lo sfizio della festa dei galeotti del bagno borbonico di Pescara  
*Strangozzi with bacon, spicy pepper and dark chocolate*
- Glutine** **LA CREPELLA CON GOCCIA DI ORO D'ABRUZZO** **11**  
 Uova Una croccante crepe con indivia, pecorino e zafferano di Navelli  
 Latte *A crispy pancake with a golden sauce of sheep cheese and saffron*

## I nostri principali fornitori di fiducia:

**PANE:** Forno a legna da Maria – Spoltore (PE)  
**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:**  
 Valentini – Loreto Aprutino, La Quagliera – Spoltore, Scal – Loreto Aprutino, Tommaso Masciantonio – Casoli, Persiani – Atri, Frantoio Giocondo – San Vito Chietino  
**FORMAGGI:**  
 Az. Zootechnica Giulio Petronio – Castel del Monte  
 Az. Agricola Gioia di Natilii Maurizio – Cellino Attanasio  
 Az. Agricola Del Preposto – Loreto Aprutino  
**AFFINATORI E STAGIONATORI:**  
 Taberna Imperiale – Pescara  
**ORTAGGI:** Bonabitacola – Mercato Pescara Porta Nuova  
**ERBE AROMATICHE:** Az. Agricola Giovanni Marrone – Città Sant'Angelo  
**PROSCIUTTI, SALUMI E CARNI:**  
 F.lli Costantini – Torano Nuovo, Kasauria – Bolognano, Marfisi Carni – Lanciano  
**VINO 58:** Az. Agricola Ciavolich – Loreto Aprutino  
**LEGUMI E FARRO:**  
 Az. Agricola Giacomo Santoleri – Guardiagrele  
 Az. Agricola Toma – Loreto Aprutino  
**PASTA SECCA:** Giacomo Santoleri – Guardiagrele, De Cecco – Fara San Martino, Verrigni – Roseto  
**TARTUFI E FUNGHI:** Abruzzo Tartufi – Cappelle sul Tavo  
**UOVA FRESCHE:** Giovanni Cipriani – Silvi

# SPECIALITA E REVIVALS

*Sedano* **LA PECORA DELLA MAJELLA AL TEGAME**  **17**  
 È consentita la scarpetta  
*Abruzzo shepherds' mutton casserole*

**ENTRECOTE DI AGNELLEONE DEL GRAN SASSO** **18**  
 Con I funghi, Montepulciano e patate al forno  
*Entrecote of Abruzzo lamb in red wine and mushrooms sauce*

**CONIGLIO DI PRATI DI TIVO**  **16**  
*Rabbit casserole with potatoes and peppers*

**SCOTTATA DI VITELLONE "PALLUTO"** **19**  
 Pregiato magro di vitelline locale, appena scottato  
*Grilled chunks of local beef steak with grilled vegetables*

*Pesce* **IL GRAN BACCALA GADHUS MORHUA 7/9** **18**  
 Arrostito con i peperoni  
*Salt cod and roasted peppers*

**ANATRA ALL'ARANCIA** **18**  
 Revival degli anni '80  
*Duck à l'orange*

*Sedano* **FALSOMAGRO DI VITELLO STRACOTTO** **18**  
 Mai uguale, per intenditori e buone forchette  
*Succulent slow oven roasted rib of veal*

*Glutine* **PALLOTTE DI RICOTTA DI PECORA** **16**  
*Sedano* E ortaggi in purgatorio  
*Latte* Ricotta cheese balls with ratatouille sauce

*Uova* **LA FRITTATINA SUBLIME**  **16**  
*Latte* Dal libro segreto di  
 Frittatina con ortaggi freschi e formaggio di capra  
*Omelette with fresh greens and goat's cheese*

*Uova* **IL MANZO CRUDO ALLA TARTARA** **19**  
*Senape* Preparato al vostro tavolo  
*Beef steak tartare*



La domenica è un'altra cosa

