

menu **MENU** menu

BENVENUTI NEL NOSTRO RISTORANTE, DOVE LA PASSIONE PER LA BUONA CUCINA SI
FONDE CON L'AUTENTICITÀ DEI PRODOTTI FRESCHI E GENUINI.
OGNI PIATTO DEL NOSTRO MENÙ È UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE,
ARRICCHITO DAI FORMAGGI ARTIGIANALI DEL NOSTRO CASEIFICIO.



LA DIREZIONE COMUNICA CHE...
TUTTI I LATTICINI PRESENTI SUL MENÙ SONO DI NOSTRA PRODUZIONE E LI
POTETE TROVARE NEL PUNTO VENDITA ADIACENTE.

CI SCUSIAMO PER LE POSSIBILI ATTESE,
STIAMO LAVORANDO PER DARVI IL MIGLIOR SERVIZIO!

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE 3MONTI

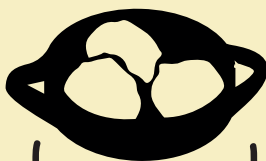
CON FORMAGGI DEL CASEIFICIO 3 MONTI E SALUMI
MISTI (1 PERSONA **16€**, 2 PERSONE **30€**)



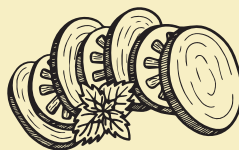
TAGLIERE DI FORMAGGI DEL CASEIFICIO
CON MIELE MILLEFIORI E CONFETTURE... **16,00 €**



**MOZZARELLA
DI LATTE DI BUFALA
(250GR).....7,00 €**



**PALLOTTE
"CACE E UOVO"
5PZ.....10,00 €**



**CAPRESE CON
MOZZARELLA DI BUFALA
DEL CASEIFICIO
10,00 €**

**CULATELLO CON MOZZARELLA
DI BUFALA DEL CASEIFICIO
12,00€**



**TRIS DI MOZZARELLA DI LATTE
DI BUFALA (250 GR), STRACCIATA
DI LATTE VACCINO (100 GR)
E RICOTTA (250 GR)
(MIN 2 PERSONE).....18,00 €**



PRIMI DI TERRA



CHITARRINA
CON RAGÙ DI VENTRICINA
14,00 €



**PASTA AL
POMODORO**
FRESCO E BASILICO
8,00 €



**PACCHERO CON
CREMA DI PECORINO
E ZUCCHINE**
12,00 €



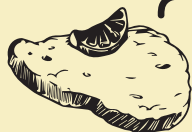
SECONDI DI TERRA



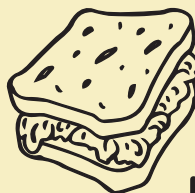
ENTRECÔTE (300GR)
CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI
(ARGENTINA).....**24,00€**



**BISTECCA DI
CONTROFILETTO**
(MIN. 300 GR)
6,50 € A L'ETTO



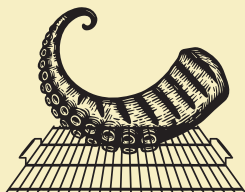
**COTOLETTA DI
PETTO DI POLLO
E PATATINE**
8,00€



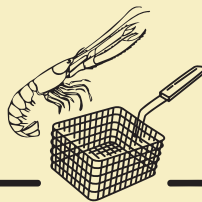
**PANINO CON
HAMBURGER DI
VITELLO (150 GR)
E PATATINE FRITTE**
CON POMODORO,
INSALATA E PANCETTA
8,00€

ANTIPASTI DI MARE

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ



**INSALATA DI POLPO
ALLA GRIGLIA E PATATE
9,00€***



**GAMBERI PANATI
E FRITTI
CON MAIONESE FRESCA
ALL'AVOCADO (5 PEZZI)
9,00€***

PRIMI DI MARE



**RAVIOLI DI
BURRATA
DATTERINO GIALLO
E CALAMARI
16,00€***

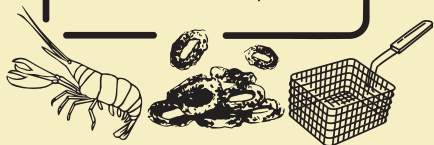


**SPAGHETTO
ALLE VONGOLE
14,00€**



SECONDI DI MARE

**FRITTURA DI CALAMARI
E SCAMPI..... 16,00€ ***



**PANINO CON POLPO
ALLA GRIGLIA**

POMODORO, MOZZARELLA
DI LATTE DI BUFALA E PESTO
DI BASILICO..... **14,00€ ***



SU ORDINAZIONE

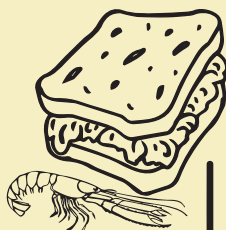
**BRODETTO 3
MONTI**

(MIN 2 PERSONE)
38,00€/PERSONA



PANINO CON GAMBERI

AGLIO E OLIO E PAPRIKA
DOLCE, FORMAGGIO
BUFALINO, PANCETTA
CROCCANTE E ICEBERG
14,00€ *



INSALATE E CONTORNI



**INSALATA
IN BASE ALLA
DISPONIBILITÀ
5,00€**



**VERDURE
ALLA GRIGLIA/
VERDURE
RIPASSATE
5,00€**



**PATATE
AL FORNO
5,00€**



**PATATINE
FRITTE STICK
4,50€ ****

BEVANDE



**ACQUA IN
BOTTIGLIA
"PANNA"
2,50€**



**BOTTIGLIETTA DI VETRO
(COCA-COLA, COCA COLA
ZERO, SPRITE).....3,50€**

**CAFFÈ
1,20 €**



**AMARI/LIQUORI
3,50 €**

CARTA DEI DESSERT



**CHEESECAKE
CON YOGURT DI BUFALA E
RICOTTA DEL CASEIFICIO AL
CARAMELLO SALATO O FRUTTI
DI BOSCO..... 5,00€**



**TIRAMISÙ
CLASSICO CON
SAVOIARDI.....5,00€**



**BABÀ
CON CREMA PASTICCERA
E AMARENE .. 5,00€**



**CANNOLO
CON RICOTTA DEL CASEIFICIO
E PISTACCHIO.....5,00€**

*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, SARÀ USATO IL PRODOTTO SURGELATO O CONGELATO ALL'ORIGINE

**PRODOTTO SURGELATO

COPERTO 2,00 €

DISTILLATI & CO.



RUM
"ZACAPA"
7,00 €



RUM
"DIPLOMATICO"
7,00€



RUM
"DON PAPA"
6,00 €



WHISKY
"JOHNNIE
WALK"
6,00 €

WHISKY
"MACALLAN"
7,00 €



GRAPPA "POLI"
BARRIQUE/
BIANCA..5,00 €



CONDE DE OSBORNE "BRANDY"
SOLERA GRAN RESERVA..7,00 €

INFORMATIVA ALLERGENI

REV. 01
DEL 10/01/2022

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE L'AZIENDA ADEMPIE A QUANTO PREVISTO DALL'ART. 21 E 44 DEL REG. UE N. 1169/2011 PARAGRAFO 2 E DALL'ARTICOLO 19 COMMA 8 DEL D.LGS. 31/2017, INDICANDO PER CIASCUNA PREPARAZIONE LE 14 CATEGORIE DI ALLERGENI OBBLIGATORI PREVISTI DALL'ALLEGATO II REG. UE N. 1169/2011:



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



FRUTTA
A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



MOLLUSCHI



LUPINI

LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE È INDICATA CON LA SEGUENTE MODALITÀ CONSULTABILE DAL CLIENTE:



MENÙ



TABELLE ALLERGENI



LIBRO INGREDIENTI

PER ALTRE ALLERGIE O SENSIBILITÀ A SOSTANZE NON INCLUSE TRA QUELLE OBBLIGATORIE DELL'ALLEGATO II DEL REG. 1169/2011, L'AZIENDA, CONDIZIONI LOGISTICHE E AMMINISTRATIVE PERMETTENDO, CERCHERÀ DI SODDISFARE ESIGENZE PARTICOLARI PURCHÈ COMUNICATE IN ANTICIPO DAL CLIENTE.

DATA

Firma azienda

VINI ROSSI

CANTINA VALLE TRITANA

ABRUZZO

AUFINIUM

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC  4,00€  15,00€

TENUTA ODERISIO

ABRUZZO

MONTEPULCIANO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 22,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

MONTEPULCIANO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC  6,00€  25,00€

TENIMENTI GRIECO

MOLISE

200 METRI

TINTILIA DEL MOLISE DOP 25,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

LA PAUROSA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 30,00€

VINI ROSATI

CANTINA VALLE TRITANA

ABRUZZO

AUFINIUM

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC  4,00€  15,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

CERASUOLO

CERASUOLO D'ABRUZZO IGT  6,00€  20,00€

PASETTI

ABRUZZO

CERASUOLO

TESTAROSSA - TERRE AQUILANE IGP  23,00€

TENUTA ULISSE

ABRUZZO

MERLOT ROSATO

TERRE DI CHIETI IGT MERLOT  6,00€  23,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

VELICO

BRUT ROSÉ  20,00€

VINI BIANCHI

CANTINA VALLE TRITANA

AUFINIUM

PECORINO IGT

ABRUZZO

 15,00€

JASCI

PECORINO

TERRE DI CHIETI IGT

ABRUZZO

 20,00€

TENUTA ODERISIO

ALESSANDRA

PASSERINA IGT - TERRE DI CHIETI IGT

ABRUZZO

 21,00€

TERRE D'ERCE

MOTTAGROSSA

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

ABRUZZO

 25,00€

TERRE D'ERCE

PECORINO

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

ABRUZZO

 6,00€  22,00€

AGRIVERDE

RISEIS

COCOCCIOLA IGP

ABRUZZO

 25,00€

BOLLICINE

AGRIVERDE

830 CUVÉE PRESTIGE

ROSÉ SPUMANTE BRUT BIOLOGICO

ABRUZZO

 20,00€

AGRIVERDE

830 CUVÉE PRESTIGE

PECORINO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO

ABRUZZO

 20,00€

TERRE D'ERCE

VELICO

PECORINO

ABRUZZO

 20,00€

ALLA SPINA

WARSTEINER

GERMANIA

PREMIUM VENUM

ALC. 4,8% VOL

0,2 CL 3,00€ | 0,4 CL 5,00€

MONTELVINI

VENETO

BIANCO FRIZZANTE

ALC.11,5% VOL

CALICE 3,50€