

# MENU

## à la Carte

Proposte d'Estate 

### Piatti di Entrata

Panzanella con colatura di alici  ..... €10,00

Carpaccio di Marchigiana, con maionese allo yogurt, polvere di Cipolla Rossa Caramellata e capperi..... €10,00

Cannolo croccante con baccalà, ricotta, menta e gelé di pomodoro..... € 10,00

Pallotte vegetali con salsa agli ortaggi..... €10,00

Prosciutto e Filetto della Val Vibrata, Mortadellina di Campotosto , Insalatina di Farro, Insalatina di Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio , Formaggio Caprino (Fattoria Gioia, Cellino A.) con confettura di cipolla rossa, Ricotta fresca, Canestrato di Castel del Monte  A seguire, due proposte calde dalla cucina..... € 15,00

### Paste e Minestre

Riso e Pomodoro..... € 10,00 

Farrini con Baccalà affumicato, cipollotto, datterini e crema di melanzane arrosto..... € 12,00 

Ravioli di ricotta caprina al ragù bianco di fagiano e mirtili..... € 12,00

La Chitarra (La Pasta di Aldo) con Pallottine alla Teramana  ..... € 13,00

Maltagliati di pecorino con crema di peperoni, pesto di erbe spontanee..... € 10,00

### Pietanze

Baccalà confit con Gazpacho di pomodori a pera e Peperone Dolce secco di Altino  ..... € 15,00

Costine di Maiale speziate, laccate al miele e cotte a legna, con mostarda di Cipolla Rossa d'Acquaviva  e misticanza di stagione..... € 13,00

Controfiletto di Marchigiana alla piastra con cagliata alle mandorle, Patate allo zafferano e verdura di stagione ..... € 16,00

Fegato di agnello ai carboni con purea di carote, crema di cipolla al vino e liquirizia di Atri..... € 16,00

Terrina di verdure, porcini\*, Olio al timo e Caciocavallo..... € 12,00

Hamburger di Vitellone "Razza Marchigiana", ortaggi di stagione, guanciale croccante, pecorino, chips di Patate Turchesa  (Cioti Filiberto), maionese e ketchup fatti in casa..... € 12,00

Selezione di Formaggi stagionati Abruzzesi "al carrello"..... € 12,00

Per i Dessert consultate la nostra carta dedicata

## Menu

# DEGUSTAZIONE

(valido solo per due persone)

Menu "Gabriele Marrangoni"..... €40,00

(Il menu con piatti simbolo della cucina di Gabriele Marrangoni, Chef e Patron di Borgo Spoltino)

Selezione di salumi stagionati e formaggi freschi tipici del territorio, abbinati a verdure di stagione e a due proposte calde della Cucina

Riso e Pomodoro

Chitarra con Pallottine alla Teramana 

Costine di Maiale speziate, laccate al miele e cotte a legna, con mostarda di Cipolla Rossa d'Acquaviva  e misticanza di stagione

Pizzadolce alla Teramana

Per i Vegetariani...e non solo  ..... €40,00

Pallotte Vegetali con salsa agli ortaggi

Riso e Pomodoro

Maltagliati di pecorino con crema di peperoni, pesto alle erbe e cipollotto arrosto

Terrina di verdure, porcini\*, Olio al timo e Caciocavallo

Spuma di mascarpone alla menta con frutti rossi e Terra di cacao

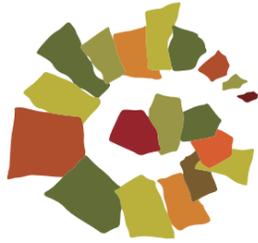
**Se siete appassionati di BACCALÀ, possiamo proporvi un intero menu degustazione dedicato a questo prodotto, includendo altri piatti non riportati in questa carta che vi saranno descritti dal Maître di Sala..... €50,00**

**Il nostro personale di Sala sarà lieto di illustrare gli eventuali Piatti del Giorno o le possibili variazioni del menu.**

**Tutti i Menu Degustazione sono inclusi di 3 Vini in abbinamento dalla Cantina del Giorno**

**A richiesta i piatti possono essere preparati anche in versione SENZA GLUTINE**

\*prodotto surgelato di prima qualità



# I PRESIDI

## Slow Food®

### in Abruzzo

- Pecorino Canestrato di Castel del Monte
- Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
- Fico secco reale di Atessa
- Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio
- Mortadella di Campotosto
- Peperone dolce di Altino
- Salsicciotto frentano
- Cece di Navelli
- Pecorino di Farindola

- Uva Montonico
- Oliva intossa di Casoli
- Fagiolo di Paganica
- Grano Solina dell'Appennino abruzzese
- Mieli dell'Appennino aquilano
- Patata Turchesa
- Salsiccia di Fegato Aquilana
- Ventricina Vastese



# I PRESIDI

## Slow Food®

### in questo Menu

-Pecorino Canestrato di Castel del Monte  
Giulio Petronio - Castel del Monte - (Aq)

-Peperone dolce di Altino  
La Tavola dei Briganti - Altino - (Ch)

-Mortadella di Campotosto  
Ernesto e Fabrizio Berardi - Campotosto - (Aq)

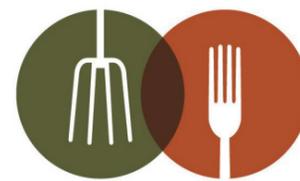
-Cipolla Rossa di Acquaviva  
Anna Iannone - Acquaviva delle Fonti - (Ba)

-Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio  
Giulio Petronio - Castel del Monte - (Aq)

-Patata Turchesa



Nel nostro Ristorante, i prodotti dei Presidi SLOW FOOD abruzzesi vengono proposti secondo disponibilità e stagionalità.



## Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)