



Menu alla Carta

I PIATTI DI ENTRATA

Carpaccio di baccalà con finocchi, cipolla rossa marinata e pistacchi di Bronte (PS)	€ 12,00
Crema di cavolfiore con mandorle tostate	€ 9,00
Crema di patate con uovo cotto a bassa temperatura e tartufo di stagione	€ 10,00
Trippa alla teramana (PT)	€ 10,00
Prosciutto e Filetto della Val Vibrata, Mortadellina di Campotosto (PS), Insalatina di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (PS), Insalata di cavolo rosso con tocchetti di mela, Giuncata di mucca con confettura di pere cotogne, ricotta fresca Canestrato di Castel del Monte (PS)	
A seguire due proposte calde dalla cucina	€ 15,00



Proposte d'Autunno e d'Inverno



Menu alla Carta

LE PASTE E LE MINESTRE

Minestra di "Pappicci" con grano di solina (PS), cavolo Nero e fagioli tondini del Tavo	€ 10,00
Scrippelle "m'busse" (PT) in brodo di gallina	€ 10,00
Linguine di farro con baccalà, porro affumicato e peperone dolce secco di Altino (PS)	€ 13,00
Fagottino di scrippelle con zucca, ricotta e guanciaie su letto di Gregoriano (Rotolo Gregorio)	€ 12,00
Chitarra con pallottine alla teramana (PT)	€ 13,00



Proposte d'Autunno e d'Inverno



Menu alla Carta

LE PIETANZE

Baccalà in umido con patate, porri e olive nere taggiasche € 15,00

Costine di maiale speziate, laccate al miele e cotte al forno,
con mostarda di cipolla rossa di Acquaviva(PS), cavolo cappuccio
marinato e melograno € 13,00

Tagliata di vitellone, razza "Marchigiana", olio extra vergine,
con sale di Cervia (PS) e verdure di stagione
(consigliata cottura rosa o al sangue) € 15,00

Tagliata di cosciotto di agnello al forno con patate saltate (PT) € 14,00

Hamburger di farro, rapa rossa e lenticchie di S. Stefano di Sessanio (PS)
con purea di broccoli, sedano rapa marinato, e pistacchi di Bronte (PS) € 10,00

Hamburger di carne di vitellone razza "Marchigiana, ortaggi di stagione,
guancialetto croccante, pecorino, patate nostrane fritte,
maionese e ketchup fatti in casa. € 12,00

Selezione di formaggi stagionati abruzzesi al "carrello" € 12,00

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



Proposte d'Autunno e d'Inverno



Menu alla Carta

MENU DEGUSTAZIONE

(valido per tutto il tavolo)

MENU "GABRIELE MARRANGONI"

€ 40,00

I piatti simbolo della cucina di Gabriele Marrangoni, chef e fondatore di Borgo Spoltino

Prosciutto e Filetto della Val Vibrata, Mortadellina di Campotosto (PS),

Insalatina di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (PS),

Insalata di cavolo rosso con tocchetti di mela

Giuncata di mucca con confettura di pere cotogne, ricotta fresca

Canestrato di Castel del Monte (PS)

Minestra di "Pappicci" con grano di solina (PS), rape e fagioli tondini del Tavo

Chitarra con pallottine alla teramana (PT)

Costine di maiale speziate, laccate al miele e cotte al forno,

con mostarda di cipolla rossa di Acquaviva(PS),

cavolo cappuccio marinato e melograno

Pizzadolce alla teramana

PER I VEGETARIANI...E NON SOLO

€ 38,00

Crema di cavolfiore con mandorle tostate

Minestra di "Pappicci" con grano di solina (PS), rape e fagioli tondini del Tavo

Fagottino di scrippelle con ricotta e zucca su letto di Gregoriano (Rotolo Gregorio)

Hamburger di farro, rapa rossa e lenticchie di S.Stefano di Sessanio(PS)

con purea di zucca, sedano rapa marinato e pistacchi di Bronte(PS)

Gelato al vino cotto

A MODO NOSTRO...

€ 50,00

Se siete appassionati di BACCALA', possiamo proporVi

un intero menu degustazione di sei portate dedicato a questo prodotto

*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*



Proposte d'Autunno e d'Inverno



Menu alla Carta

I NOSTRI DOLCI

Pizza dolce teramana

Tiramisù

Panna cotta con frutti di bosco

Crema catalana

Gelato al vino cotto

Sorbetto di frutta fresca



Proposte d'Autunno e d'Inverno

I PRESIDI

Slow Food® 



Borgo Spoltino

NEL NOSTRO 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)

GRANO SOLINA DELL'APPENNINO ABRUZZESE
Terre del Tirino - Capistrano - (Aq)

LENTICCHIE DI SANTO STEFANO DI SESSANIO
Giulio Petronio - Castel del Monte - (Aq)



IN ABRUZZO

PECORINO CANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE

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

GRANO SOLINA DELL'APPENNINO ABRUZZESE

MIELI DELL'APPENNINO AQUILANO

PATATA TURCHESA

SALSICCIA DI FEGATO AQUILANA

VENTRICINA VASTESE

CIPOLLA BIANCA DI FARA FILIORUM PETRI

FAGIOLI DI PAGANICA



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



ORARI DI APERTURA
dal Mercoledì al Sabato, ore 20:00
Domenica aperto a pranzo

tel. (+39) 085.8071021
e-mail: info@borgospoltino.it

www.borgospoltino.it