



*Menu alla carta*



BENVENUTI A  
BORGO SPOLTINO





*Menu alla carta*

## LA NOSTRA CUCINA

*Il menu stagionale di Borgo Spoltino,  
esalta la cucina abruzzese con  
l'interpretazione creativa dei prodotti.*

*I nostri piatti uniscono il valore della  
memoria all'innovazione e  
alla ricerca di nuove proposte.*

*Lo stretto legame con i produttori del  
territorio e prodotti del nostro orto  
biologico  
garantisce una selezione di qualità  
delle materie prime.*

---







*Menu alla carta*

**LE PIETANZE**

*Cavolfiore affumicato all'ulivo con mostarda di cipolla,  
cremoso di sedano rapa e pistacchio tostato*

€ 12,00

*Burger di reale maturo, crema di Gregoriano (Az. Agr. Rotolo  
Gregorio), verza e guanciaie croccante*

€ 15,00

*Costine di maiale speziate al Peperone Dolce Secco di Altino (P.S.),  
laccate al miele e affumicate con ulivo ai carboni*

*Insalatina in agrodolce*

€ 16,00

*Baccalà in salsa di provola affumicata, ristretto di funghi Portobello  
e verza croccante*

€ 17,00

*Filetto di manzo scottato, salsa di funghi alla brace  
e riduzione di vino*

€ 24,00

*Agnello IGP cotto a bassa temperatura, insalata di finocchi e olive  
nere e salsa d'agnello*

*(Secondo disponibilità: carrè, scamone o spalla)*

€ 22,00

\*presidio slow food

\*piatti del territorio



*Menu alla carta*

I C O N T O R N I

*Patate Fritte fatte a mano*

€ 5,00

---

*Verdure di stagione ripassate in  
padella*

€ 5,00

---

*Indivia con olive nere, uva passa e  
capperi*

€ 6,00

---

*Insalata mista*

€ 5,00





Borgo Spoltino

## Menu alla carta

### LE BEVANDE

*Coperto*

€ 2,00

---

*Acqua Naturale San Cassiano (75cl)*

€ 2,00

---

*Acqua Gassata San Cassiano (75cl)*

€ 2,00

---

*Acqua Filette Naturale (75 cl)*

€ 3,00

---

*Acqua Filette Gassata (75 cl)*

€ 3,00

---

*Gassosa (1 lt)*

€ 3,00

---

*Coca-cola (0,33 cl)*

€ 2,00

---

*Coca-cola zero (0,33cl)*

€ 2,00

---

*Opperbacco birra artigianale "4 punto 7"*

*(75cl)*

€ 10,00



*Menu alla carta*

## MENU SENZA GLUTINE

### PIATTI DI ENTRATA

*Mazzarella alla teramana*

€ 10,00

---

*Crocchette di stracotto, aioli e cipollotto fresco*

€ 8,00

---

*Arancini al tartufo e cuore di Gregoriano (Az. Agr. Rotolo Gregorio)*

€ 10,00

---

*Prosciutto e Filetto della Val Vibrata (Biagio Di Simplicio),  
Salsiccia Aquilana di Fegato (\*P.S.), Ricotta di Pecora (Azienda Agr. Del  
Colle),*

*Canestrato di Castel del Monte (\*P.S.) (Az. Agr. Giulio Petronio),  
Stracciatella (Az. Agr. Del Colle)*

€ 10,00

---

*Capasanta, guanciaie e cremoso di patate allo zafferano*

€ 12,00

---

*Tartare di Filetto di Manzo, dressing del Borgo, croccante di parmigiano  
e valeriana*

€ 12,00

**\*presidio slow food**

**\*piatti del territorio**



## *Menu alla carta*

### LE PASTE

*Fettuccine alla genovese d'Agnello, limone e olio al prezzemolo*

€ 12,00

---

*Maccheroni alla chitarra con pallottine in salsa classica*

€ 10,00

---

*Scrippelle M'buss*

€ 10,00

---

*Gnocchi con crema di baccalà e Alici del Cantabrico*

€ 14,00

---

*Risotto mantecato alla ventricina teramana, crema di  
Gregoriano (Az. Agr. Rotolo Gregorio) e chips di Ventricina  
Vastese (\*P.S.)*

€ 12,00

---

*Ravioli di ricotta e spinaci con burro di "Occelli" e tartufo*

€ 17,00

---

*Risotto al cavolo nero, Peperone Dolce Secco di Altino (\*P.S.)  
e chips di cavolo nero*

€ 12,00

\*presidio slow food  
\*piatti del territorio



*Menu alla carta*

**LE PIETANZE**

*Cavolfiore affumicato all'ulivo con mostarda di cipolla,  
cremoso di sedano rapa e pistacchio tostato*

€ 12,00

*Burger di reale maturo, crema di Gregoriano (Az. Agr. Rotolo  
Gregorio), verza e guanciaie croccante*

€ 15,00

*Costine di maiale speziate al Peperone Dolce Secco di Altino (P.S.),  
laccate al miele e affumicate con ulivo ai carboni*

*Insalatina in agrodolce*

€ 16,00

*Baccalà in salsa di provola affumicata, ristretto di funghi Portobello  
e verza croccante*

€ 17,00

*Filetto di manzo scottato, salsa di funghi alla brace  
e riduzione di vino*

€ 24,00

*Agnello IGP cotto a bassa temperatura, insalata di finocchi e olive  
nere e salsa d'agnello*

*(Secondo disponibilità: carrè, scamone o spalla)*

€ 22,00

\*presidio slow food

\*piatti del territorio



## *Menu alla carta*

### I CONTORNI

*Verdure di stagione ripassate in padella*

€ 5,00

---

*Indivia con olive nere, uva passa e capperi*

€ 6,00

---

*Insalata mista*

€ 5,00



*Borgo Spoltino*

## *Menu alla carta*

### I NOSTRI DOLCI

*Gelato al limone*

€ 5,00

---

*Affogato all'amaretto*

€ 6,00

---

*Tiramisù*

€ 6,00

---

*Tortino di cioccolato con gelato al  
pistacchio*

€ 6,00