



Menu alla Carta



*BENVENUTI A BORGO SPOLTINO*

*LA NOSTRA CUCINA*



*Proposte Primaverili*



## Menu alla Carta

*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, garantiscono una selezione di qualità delle materie prime.*



*Proposte Primaverili*



Menu alla Carta

## *I Piatti di entrata*

*Mazzarelle con salsa di pane raffermo*

€ 10,00

*Crocchette di stracotto, aioli e cipollotto fresco*

€ 8,00

*Arancini al tartufo con cuore fondente di Gregoriano (Az. Agr. Rotofo Gregorio)*

€ 10,00

*Tartare di baccalà, finocchi, cremoso al Peperone Dolce Secco di Altino<sup>(\*P.S.)</sup> e polvere di olive nere*

€ 13,00

*Prosciutto e Filetto della Val Vibrata (Biagio Di Semplicio),*

*Salsiccia di Fegato (Azienda Agr. La Guardata), Ricotta di Pecora (Azienda Agr. Del Colle),*

*Canestrato di Castel del Monte<sup>(\*P.S.)</sup> (Az. Agr. Giulio Petronio),*

*chutney di pera e mela*

€ 12,00

*Carpaccio di Manzo, emulsione all'aceto di mosto cotto invecchiato 25 anni, croccante di parmigiano e valeriana*

€ 12,00

\*presidio slow food

\*piatti del territorio



*Proposte Primaverili*



## Menu alla Carta

### *Le Paste*

*Maccheroni alla Chitarra con pallottine in Salsa Classica (\*P.T.) (La Pasta di Aldo)*

€ 10,00

*Ziti spezzati alla genovese d'Agnello, scalogno fritto, zest di limone e menta*

€ 12,00

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

€ 13,00

*Ravioli di Bufala con burro di "Ocelli" affumicato, Alici del Cantabrico e gel di limone*

€ 15,00

*Gnocchi con crema di asparagi, piselli, fave e pecorino*

€ 12,00



*Proposte Primaverili*



Menu alla Carta

## *Le Pietanze*

*Essenza di carciofo  
scottato, fritto, in crema e in polvere  
€ 14,00*

*Burger di reale maturo  
Scamorza affumicata, guanciale croccante, mostarda di cipolla rossa, salsa all'aceto di mosto  
cotto invecchiato 25 anni e salsa al Peperone Dolce Secco di Altino  
con patatine fritte fatte a mano  
€ 15,00*

*Costine di maiale  
Speziate al Peperone Dolce Secco di Altino (p.s.), laccate al miele e affumicate con ulivo ai  
carboni con insalatina  
€ 16,00*

*Baccalà salsa di provola affumicata, peperone crusco e agretti saltati  
€ 18,00*

*Entrecôte di manzo scottata, millefoglie di patate e aioli  
€ 24,00*

*Agnello IGP cotto a bassa temperatura, costina frita, insalata di finocchi e olive nere e salsa d'agnello  
€ 23,00*



*Proposte Primaverili*



Menu alla Carta

## *I contorni*

*Patate Fritte fatte a mano*  
€ 5,00

*Verdure di stagione ripassata in padella*  
€ 5,00

*Agretti saltati, aglio, Peperone Dolce Secco di Altino e limone*  
€ 6,00

*Misticanza di stagione con mostarda e miele*  
€ 5,00



*Proposte Primaverili*



Menu alla Carta

## *I nostri dolci*

*Gelato al limone*  
€ 5,00

*Affogato all'amaretto*  
€ 6,00

*Crostata al limone*  
€ 6,00

*Pizza dolce teramana*  
€ 6,00

*Caprese al cioccolato*  
€ 6,00

*Libretto di fichi*  
€ 6,00



*Proposte Primaverili*



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 "L'Una Rossa" (75cl)*  
€ 10,00



*Proposte Primaverili*



Menu alla Carta

## *Menu senza glutine*

### *I 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 Semplicio),*

*Salsiccia di Fegato (Azienda Agr. La Guardata), Ricotta di Pecora (Azienda Agr. Del Colle),*

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

*chutney di pera e mela*

€ 12,00

*Tartare di baccalà, finocchi, cremoso al Peperone Dolce Secco di Altino(\*P.S.) e polvere di olive nere*

€ 13,00

*Carpaccio di Manzo, emulsione all'aceto di mosto cotto invecchiato 25 anni, croccante di parmigiano e valeriana*

€ 12,00



*Proposte Primaverili*



## Menu alla Carta

### *Le Paste*

*Fettuccine alla genovese d'Agnello, limone e menta*

€ 12,00

*Maccheroni alla chitarra con pallottine in salsa classica*

€ 10,00

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

€ 13,00

*Ravioli di ricotta e spinaci con burro di "Occelli" affumicato, Alici del Cantabrico e gel di limone*

€ 15,00

*Gnocchi con crema di asparagi, piselli, fave e pecorino*

€ 12,00



*Proposte Primaverili*



## Menu alla Carta

### *Le Pietanze*

*Essenza di carciofo  
scottato, in crema e in polvere  
€ 14,00*

*Burger di reale maturo, guancialetto croccante, scamorza, mostarda di cipolla rossa, salsa all'aceto  
di mosto cotto invecchiato 25 anni e salsa al Peperone Dolce Secco di Altino  
€ 15,00*

*Costine di maiale speziate al Peperone Dolce Secco di Altino (p.s.), laccate al miele e affumicate  
con ulivo ai carboni  
Insalatina  
€ 16,00*

*Baccalà salsa di provola affumicata, peperone crusco e agretti saltati  
€ 18,00*

*Entrecôte di manzo scottata, millefoglie di patate e aioli  
€ 24,00*

*Agnello IGP cotto a bassa temperatura, insalata di finocchi e olive nere e salsa d'agnello  
€ 23,00*



*Proposte Primaverili*



Menu alla Carta

## *I contorni*

*Verdure di stagione ripassate in padella*

€ 5,00

*Agretti saltati, aglio, Peperone Dolce Secco di Altino e limone*

€ 6,00

*Misticanza di stagione con mostarda e miele*

€ 5,00



*Proposte Primaverili*



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



*Proposte Primaverili*