



Menu alla Carta



BENVENUTI A BORGO SPOLTINO

LA NOSTRA CUCINA



Proposte Estive



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 Estive



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. 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 mela e prugna*

€ 12,00

Fiori di zucca in tempura ripieni di provola, Alici del Cantabrico e lime

€ 12,00

*Baccalà confit marezzato con erbe del borgo, misticanza
e cremoso al Peperone Dolce Secco di Altino (P.S.)*

€ 14,00

*presidio slow food
*piatti del territorio



Proposte Estive



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 con zucchine, fiori di zucca, cremoso di pecorino, limone e olive leccino

€ 13,00

Ravioli di Bufala con burro di "Ocelli" affumicato e tartufo estivo

€ 17,00

Gnocchi con baccalà mantecato crema di peperoni affumicati e basilico

€ 15,00



Proposte Estive



Menu alla Carta

Le Pietanze

Parmigiana di melanzana intera con demi-glace di melanzana, salsa di pomodorini, provola e basilico con croccante di pamigiano

€ 14,00

Burger di reale maturo

Scamorza affumicata, guancialetto 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 pomodorini, olive nere e capperi fritti

€ 18,00

Entrecôte di manzo scottata, millefoglie di patate e aioli

€ 24,00

Agnello IGP cotto a bassa temperatura, costina fritta, friggirelli e demi-glace d'agnello

€ 25,00



Proposte Estive



Menu alla Carta

I contorni

Patate Fritte fatte a mano
€ 5,00

Verdure di stagione ripassata in padella
€ 5,00

Zucchine grigliate, menta e aceto di mele
€ 6,00

Misticanza di stagione con mostarda e miele
€ 5,00



Proposte Estive



Menu alla Carta

I nostri dolci

Gelato al limone
€ 5,00

Crostata al limone
€ 6,00

Pizza dolce teramana
€ 6,00

Caprese al cioccolato
€ 6,00

Libretto di fichi
€ 6,00

Frutta di stagione
€ 6,00

Le Bevande



Proposte Estive



Menu alla Carta

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 Estive



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

Baccalà confit marezzato con erbe del borgo, misticanza

e cremoso al Peperone Dolce Secco di Altino (P.S.)

€ 14,00



Proposte Estive



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 con zucchine, fiori di zucca, cremoso di pecorino, limone e olive leccino

€ 13,00

Ravioli di ricotta e spinaci con burro di "Occelli" affumicato e tartufo estivo

€ 17,00

Gnocchi con baccalà mantecato crema di peperoni affumicati e basilico

€ 15,00



Proposte Estive



Menu alla Carta

Le Pietanze

*Parmigiana di melanzana intera con demi-glace di melanzana, salsa di pomodorini,
provola e basilico con croccante di pamigiano*
€ 14,00

*Burger di reale maturo, guanciaie 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 pomodorini e olive nere
€ 18,00

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

Agnello IGP cotto a bassa temperatura, friggirelli e demi-glace d'agnello
€ 25,00



Proposte Estive



Menu alla Carta

I contorni

Verdure di stagione ripassate in padella
€ 5,00

Zucchine grigliate, menta e aceto di mele
€ 6,00

Misticanza di stagione con mostarda e miele
€ 5,00



Proposte Estive



Menu alla Carta

I nostri dolci

Gelato al limone
€ 5,00

Tiramisù
€ 6,00

Caprese al cioccolato
€ 6,00

Frutta di stagione
€ 6,00



Proposte Estive