



Menu alla Carta



*BENVENUTI A BORGO SPOLTINO*

*LA NOSTRA CUCINA*



*Proposte Autunnali*



## 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 Autunnali*



Menu alla Carta

## *I Piatti di entrata*

*Mazzarelle con salsa di pane raffermo*

€ 10,00

*Arancini al tartufo con cuore fondente di Gregoriano*

€ 10,00

*Prosciutto e Filetto della Val Vibrata*

*Salamella di fegato frentana, Soppressata di Pizzoferrato, Ricotta di Pecora,  
Canestrato di Castel del Monte,  
chutney di mela e prugna*

€ 12,00

*Trippa alla teramana, crostini di pane profumi alle erbe del Borgo*

€ 10,00

*Capesante Guanciaie, vellutata di zucca e salvia*

€ 14,00



*Proposte Autunnali*



Menu alla Carta

## *Le Paste*

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

€ 12,00

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

€ 13,00

*Maltagliati con grano di Solina, ceci e baccalà*

€ 13,00

*Ravioli di Bufala con spuma di zafferano e cremoso di parmigiano con polvere di patate arrosto*

€ 17,00

*Puls di Farro con porcini e tartufo*

€ 15,00



*Proposte Autunnali*



Menu alla Carta

## *Le Pietanze*

*Verza brasata, crema di patate affumicate e cipollotti borettani al mosto cotto*  
€ 14,00

*Burger con costina di maiale del Borgo sfilettata,  
Cavolo rosso e Gregoriano  
con patatine fritte fatte a mano*  
€ 15,00

*Costine di maiale  
Speziate al Peperone Dolce Secco di Altino, laccate al miele e affumicate con ulivo ai carboni e  
Verdure di Stagione*  
€ 16,00

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

*Agnello IGP cotto a bassa temperatura, costina fritta, Patate al coppo allo zafferano*  
€ 25,00



*Proposte Autunnali*



Menu alla Carta

## *I contorni*

*Patate Fritte fatte a mano*  
€ 5,00

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

*Insalatina di cavolo rosso con mela*  
€ 5,00

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



*Proposte Autunnali*



Menu alla Carta

## *I nostri dolci*

*Gelato al limone*  
€ 5,00

*Pan Ducale salsa al caramello Rum e Castagne*  
€ 8,00

*Pizza dolce teramana*  
€ 6,00

*Tiramisù al biscotto e crema di mascarpone con caffè*  
€ 6,00

*Dolce tatù al rum con ricotta agli agrumi*  
€ 8,00

*Frutta di stagione*  
€ 6,00



*Proposte Autunnali*



## Menu alla Carta

### *Le Bevande*

*Coperto*  
€ 2,00

*Acqua Naturale San Cassiano (75cl)*  
€ 2,00

*Acqua Gassata San Cassiano (75cl)*  
€ 2,00

*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 Autunnali*





Menu alla Carta

## *Menu senza glutine*

### *I piatti di entrata*

*Mazzarella alla teramana*

€ 10,00

*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 Autunnali*



Menu alla Carta

## *Le Paste*

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

€ 12,00

*Pici 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 parmigiano e zafferano*

€ 17,00

*Gnocchi con baccalà mantecato crema di peperoni affumicati e basilico*

€ 15,00



*Proposte Autunnali*



## 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, 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 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 Autunnali*



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 Autunnali*



Menu alla Carta

## *I nostri dolci*

*Tiramisù*  
€ 6,00

*Caprese al cioccolato*  
€ 6,00

*Frutta di stagione*  
€ 6,00



*Proposte Autunnali*