



Gli antipasti

Le bruschette*

Tris di bruschette composto da:

Stracciatella e pomodoro

Ventricina Teramana

Salsiccia di fegato arrostita

Un antipasto ricco di sapori, da gustare da soli o da condividere. € 6

Allergeni: glutine, lattosio

Il cacio fritto

Pecorino fritto in pastella.

Un antipasto saporito tipico in tutta la regione. € 9

Allergeni: glutine, lattosio

Consigli per l'abbinamento vino o birra?

Pecorino, passerina e trebbiano sono i vini bianchi dell'Abruzzo, ottimi per gli antipasti e soprattutto con i formaggi pecorini. Consulta la nostra carta dei vini per leggere la nostra selezione.

Se, invece, hai voglia di una birra artigianale, prova la Crevette di Mezzopasso. Una blanche leggera e profumata che si sposa perfettamente con i nostri antipasti e taglieri. Trovi tutte le nostre proposte di birra sul fondo di questo menù.

Coperto 2,5 € a persona, comprensivo di pane fresco e olio EVO abruzzese al tavolo.



I taglieri

I Salumi d'Abruzzo

Selezione di salumi tipici provenienti esclusivamente dall'Abruzzo.

Consigliati da 2 a 4 persone

Tagliere piccolo € 13

Tagliere grande € 25

Allergeni: glutine

I formaggi Pecorini

Degustazione di 3 diverse stagionature di pecorini abruzzesi, accompagnati da composte.

Consigliati da 2 a 4 persone

Tagliere piccolo € 14

Tagliere grande € 26

Allergeni: Lattosio

I Sapori d'Abruzzo

Selezione di salumi tipici e pecorini, provenienti esclusivamente dall'Abruzzo.

Consigliati da 2 a 4 persone

Tagliere piccolo € 25

Tagliere grande € 45

Allergeni: Lattosio e glutine

I primi



Chitarra al sugo con polpettine

Chitarra fresca all'uovo, condita con il tipico sugo teramano.

Sugo al pomodoro con piccolissime e tenerissime polpette di carne di manzo.

Il primo più amato dai nostri clienti, grandi e piccini. € 13,9

Allergene: glutine, lattosio, uova, sedano.

Pallotte Cacio e Uovo

Piatto antico e tipico dell'entroterra abruzzese.

Gustosissime polpette di pane, uovo e formaggio, condite con sugo di pomodoro.

Un primo vegetariano dal sapore unico, da mangiare da soli o da condividere come antipasto. € 13,9

Allergeni: Lattosio, glutine, uova

L'Amatriciana

Chitarra fresca all'uovo, sugo al pomodoro e guanciale croccante.

Pochi semplici ingredienti per un piatto storico dal gusto ricco e ineguagliabile.

Da provare assolutamente con una spolverata del nostro pecorino grattugiato. € 11,9

Allergeni: Glutine, uovo



I primi

Chitarra del pastore

Scamone di pecora tagliato a mano in piccoli pezzi, pomodoro, erbe aromatiche e una lunga cottura, condiscono i nostri spaghetti alla chitarra.

Un piatto che racconta l'entroterra abruzzese. € 13,9

Allergeni: glutine, uovo

Sagne del Gran Sasso

Pasta fresca corta, condita con un ragù bianco di salsiccia di fegato, patate e cipolla.

Il peperoncino presente nella salsiccia di fegato, dà una spinta vivace a questo piatto rustico. € 13,9

Allergeni: glutine

Consigli per l'abbinamento vino o birra?

Il cerasuolo è un rosato fatto con le uve del Montepulciano, si abbina molto bene ai i primi con carne.

Consulta la nostra carta dei vini per leggere la nostra selezione.

Se, invece, hai voglia di una birra artigianale, prova la Kris di Mezzopasso.

Una pils fresca e versatile, che si abbina benissimo ai nostri primi e non solo.

Trovi tutte le nostre proposte di birra sul fondo di questo menù.



I secondi alla brace

Arrosticini

Chiamati rustell', rustelle, speducc' nei vari dialetti abruzzesi, gli arrosticini sono il piatto più famoso della nostra regione. La leggenda narra che i primi furono inventati negli anni trenta, durante i periodi di transumanza delle pecore lungo l'appennino, dove i pastori infilavano dei pezzettini di carne di pecora su dei legnetti per poi cucinarli sulla brace. Dopo quasi 100 anni e qualche miglioria, restano un must della cucina abruzzese.

Arrosticino classico 20g*

L'originale, spiedino di carne di pecora cotto alla brace. € 1,2

Arrosticino 28 gr*

Una variante un po' più "cicciona" del classico. € 1,6

Arrosticino 38g*

Carne selezionata e lavorata a mano, per la taglia XXL. € 2,1

Arrosticino di fegato e cipolla

Fegato di vitellone alternato a fettine di cipolla, insaporiti da sottili strati di grasso di pecora. € 1,6

Costolette di agnello*

300g di costolette di agnello irlandese, cotte alla brace e servite con contorno a scelta...

non serve aggiungere altro. € 2,5

Lamburger*

Gustosissima svizzera di pecora da 200g, cotta alla brace e servita al piatto, abbinata a sottili fette di pecorino semi-stagionato e servita con contorno a scelta. € 1,5

Allergene: lattosio (pecorino)



I secondi dalla cucina

La pecora alla callara

Scamone di pecora tagliato a mano,
erbe aromatiche, pomodoro e una lunghissima cottura.
Uno stracotto di pecora delicato e che si scioglie in bocca,
accompagnato da pane bruschettato. € 17

Allergeni: Glutine

La Porchetta abruzzese

La cotenna arrostita crea una crosticina croccante che avvolge la
pancia di maiale, speziata e arrotolata intorno all'arista.

Un'esplosione di sapori accompagnata da un
contorno a scelta. € 16

Consigli per l'abbinamento vino o birra?

Quando si parla di carne,
in Abruzzo il Montepulciano è la scelta
migliore. Che sia leggero o corposo,
si sposa benissimo
con tutti i secondi di carne.
Consulta la nostra carta dei vini per
leggere la nostra selezione.

Se, invece, hai voglia di una birra
artigianale, prova le IPA di
Mezzopasso.
Speziate o leggermete affumicate, sono
perfette con la carne.
Trovi tutte le nostre proposte di birra
sul fondo di questo menù.

I contorni

Zucca e fagioli

Zucca cotta in tegame con i fagioli
tondini, rosmarino e una leggera
spolverata di peperoncino. € 5

Finocchi gratinati

Finocchi freschi tagliati a fette, cotti in
forno con un'abbondante spolverata di
parmigiano. € 5

Allergeni: lattosio

Fuje strascinate

Verze fresche cotte in tegame con una
spolverata di peperoncino e sfumate con
vino pecorino. € 5

Allergene: Solfiti

Patate al forno

Patate fresche tagliate a pezzi
e arrostiti in forno. € 4,5

Mix contorni caldi

Mix di 4 contorni caldi
in un'unica portata. € 18

Pomodori / Insalata

Pomodori e/o insalata iceberg € 4

I dolci



Il Bocconotto di Castel Frentano®

Uno scrigno di pasta frolla che racchiude un ripieno morbido di crema di cioccolato e mandorle.

Accompagnato dalla nostra crema pasticcera. € 6

Allergeni: uova, glutine, frutta a guscio, latte (crema)

Il parrozzino®

La variante monoporzione del dolce natalizio abruzzese per eccellenza: il Parrozzo!

Una soffice semisfera alla mandorla,

ricoperta da un sottile e croccante strato di cioccolato fondente . € 6

Allergeni: uova, glutine, frutta a guscio.

Tiramisù alla Frèkt

La morbida crema di mascarpone incontra la croccantezza dei cantucci abruzzesi,

fatti in casa, inzuppati nel caffè. € 6

Allergeni: uova, latte, glutine, frutta a guscio



I dolci

Tortino dal cuore caldo*

Sufflè al cioccolato con cuore di cioccolato fuso.
Accompagnato dalla nostra crema pasticcera. € 6

Allergeni: lattosio, uovo (crema), glutine

Degustazione sorbetti al cucchiaino

Tris di sorbetti ai gusti di
Salvia e limone - Mandarino tardivo di Ciaculli -
Pompelmo rosa. € 5
Sorbetto singolo € 2

Cantucci e Passito

Croccanti cantucci abruzzesi fatti in casa
da inzuppare nel Passito della nostra terra. € 7

Allergeni: uova, glutine, frutta a guscio, latte, solfiti

Consigli per l'abbinamento vino o birra?

Passito o moscatello, sono perfetti per accompagnare i nostri dolci.
Consulta la nostra carta dei vini per leggere la nostra selezione.

Se, invece, hai voglia di una birra artigianale, prova la Millican extra di Mezzopasso.
Premiata in più concorsi di birre artigianali, è una strong ale perfetta per il fine pasto.
Trovate tutte le nostre proposte di birra sul fondo di questo menù.