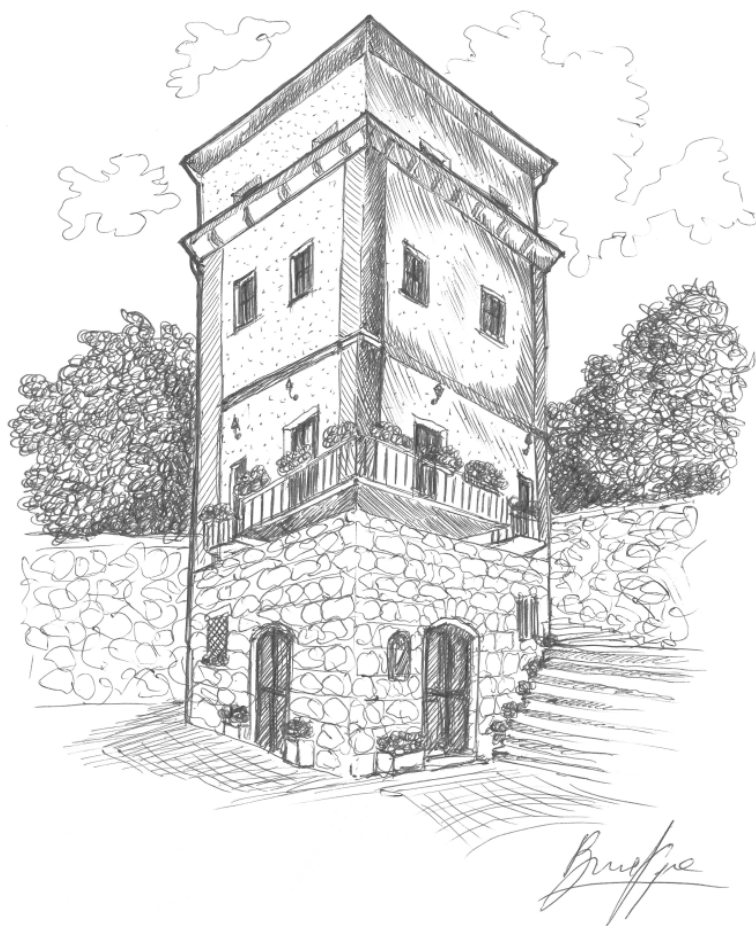


"Antica Locande"



"Antica Locanda"



Coperto

2,00 €

ANTIPASTI

Antipasto "Antica Locanda"

12,00 €

*(PROSCIUTTO, SPECK, SALAME, LONZA,
LARDO DI COLONNATA, FORMAGGIO,
VERDURINE SOTT'OLIO, BRUSCHETTA)*

Antipasto all' "Italiana"

10,00 €

*(PROSCIUTTO, SALAME, LONZA,
BRUSCHETTA, VERDURE SOTT'OLIO)*

Prosciutto e Formaggio Pecorino Locale

8,00 €

Formaggio Pecorino locale

7,00 €

"Antica Locanda"

PRIMI PIATTI

<i>Tris Antica Locanda</i>	15,00 €
<i>(TIMBALLO, CHITARRA PORCINI*, RAVIOLI CARNE)</i>	
<i>Timballino all'Abruzzese</i>	13,00 €
<i>Gnocchi di patate al Ragù</i>	9,00 €
<i>Gnocchi di patate ai Porcini*</i>	11,00 €
<i>Chitarra al Ragù</i>	9,00 €
<i>Chitarra ai Funghi Porcini*</i>	11,00 €
<i>Fettuccine alla Boscaiola</i>	11,00 €
<i>Fettuccine ai Funghi Porcini*</i>	11,00 €
<i>Fettuccine al Ragù</i>	9,00 €
<i>Maltagliati Porcini* e Pancetta</i>	12,00 €
<i>Ravioli di Ricotta e Spinaci</i>	12,00 €
<i>Ravioli di Carne</i>	12,00 €

In armonia con la nostra filosofia, tutti i nostri piatti vengono preparati con ingredienti genuini, naturali e prodotti in gran parte nel territorio. La scelta di alimenti freschi e stagionali abbinati alle antiche ricette della cucina abruzzese, fa sì che le nostre pietanze siano sempre gustose e autentiche.

SECONDI PIATTI

<i>Agnello alla griglia</i>	16,00 €
<i>Grigliata mista</i> (<i>Agnello, Braciola di Maiale, Salsiccia, Arrosticino</i>)	14,00 €
<i>Bistecca di vitello alla griglia</i>	l'etto 5,00/6,00 €
<i>Braciola di maiale alla griglia</i>	8,00 €
<i>Scaloppina ai Funghi</i>	12,00 €
<i>Scaloppina al Limone</i>	10,00 €
<i>Scaloppina al Marsala</i>	10,00 €
<i>Spezzatino di Agnello</i>	13,00 €
<i>Filetto di Maiale al forno</i>	9,00 €
<i>Filetto di Maiale Funghi* e Tartufo</i>	12,00 €



* In assenza di reperimento del prodotto fresco potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati all'origine o abbattuti da noi a -40° al cuore tramite abbattitore di temperatura. Alcuni prodotti di nostra produzione per ragioni tecniche o qualitative subiscono un processo di abbattimento a -40° al cuore tramite abbattitore di temperatura.

CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	4,00 €
<i>Verdura cotta*</i>	4,00 €
<i>Insalata</i>	4,00 €
<i>Insalata di Pomodori</i>	4,00 €
<i>Fagiolino all'agro*</i>	4,00 €
<i>Peperoni arrosto "Antica Locanda"</i>	5,00 €
<i>Cipolline in aceto balsamico</i>	5,00 €

DESSERTS

<i>Dolce Antica Locanda</i>	3,00/4,00 €
<i>Tiramisù</i>	5,00 €
<i>Panna Cotta</i>	5,00 €
<i>Gelati Carte d'Or</i>	<i>Tartufo Bianco</i> 4,00 €
<i>Gelato al Limone</i>	3,00 €
<i>Frutta di stagione</i>	3,00 €

* In assenza di reperimento del prodotto fresco potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati all'origine o abbattuti da noi a -40° al cuore tramite abbattitore di temperatura.

Alcuni prodotti di nostra produzione per ragioni tecniche o qualitative subiscono un processo di abbattimento a -40° al cuore tramite abbattitore di temperatura.

LA NOSTRA CANTINA

VINI IN BOTTIGLIA



"Marina Cvetic"

Azienda Agricola Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo € 40,00



"Mammut"

Azienda Agricola La Cascina Del Colle

Montepulciano d'Abruzzo € 35,00



"Testarossa"

Azienda Pasetti

Montepulciano d'Abruzzo € 35,00



"Inferi"

Azienda Agricola Marramiero

Montepulciano d'Abruzzo € 35,00



"Incanto"

Azienda Agricola Marramiero

Montepulciano d'Abruzzo € 25,00



"Tatone"

Azienda Agricola Terra D'Aligi

Montepulciano d'Abruzzo € 25,00



"Le Vigne"

Azienda Agricola Faraone

Cerasuolo d'Abruzzo € 25,00



Azienda Agricola Terra D'Aligi

Pecorino € 20,00

VINI IN CARAFFA

Montepulciano d'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo

1 litro € 10,00 ½ litro € 6,00 ¼ litro € 3,00



BEVENDE

Acqua Frizzante o Liscia cl. 0,75 € 2,50

Coca Cola - Fanta - Sprite cl. 0,33 € 3,00

Coca Cola da litro € 5,00

Gassosa cl. 0,75 € 3,00 - cl. 0,20 € 2,00

Birra in bottiglia cl. 0,66 € 4,00 - cl. 0,33 € 3,00