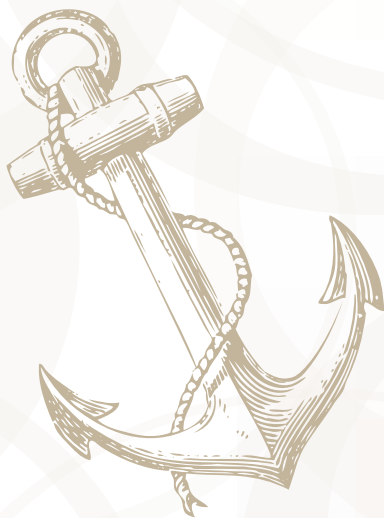


Bar - Ristorante - Pizzeria



Menù senza glutine



Proposte di Menù

Menù 1 - € 25,00*

Piccolo Antipasto

*(Insalata di Mare
Gambero marinato
Filetti di Salmone
Alici Marinare
e altro a secondo pescato e stagione
Souté di Cozze e Vongole al Vassoio)*

Primo Piatto a Scelta

Sorbetto, Caffè

**Acqua Microfiltrata
e coperto inclusi**

Menù 3 - € 27,00*

Solo Freddi

*(Insalata di Mare
Gambero marinato
Filetti di Salmone
Alici Marinare
e altro a secondo pescato e stagione
Souté di Cozze e Vongole al Vassoio)*

Grigliata Imperiale

*(Filetto di Orata, Scampo,
Spiedino e Sogliola)*

Insalata

Sorbetto, Caffè

**Acqua Microfiltrata
e coperto inclusi**

Menù 2 - € 25,00*

Primo Piatto a scelta

**Frittura Scampi e Calamari
o**

Spiedini Arrosto

Insalata

Sorbetto, Caffè

**Acqua Microfiltrata
e coperto inclusi**

Menù 4 - € 27,00*

Solo Caldi

*(Gratinati,
Scampo lessato,
Baccalà e peperoni,
Souté di cozze e vongole)*

Primo Piatto a scelta

Sorbetto, Caffè

**Acqua Microfiltrata
e coperto inclusi**

PRIMI PIATTI PER I MENU' 1, 2 e 4:

Spaghetti al Vongole Veraci

Risotto alla Marinara

Spaghetti allo Scoglio

Gnocchi agli Scampi

Rigatoni agli Scampi

* stesso menu per tutto il tavolo

La Nostra migliore proposta per Qualità, Quantità e Convenienza

Menù € 32,00*

Solo Freddi

(Insalata di Mare

Gambero marinato

Filetti di Salmone

Alici Marinate

e altro a secondo pescato e stagione

Souté di Cozze e Vongole al Vassoio)

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

Spaghetti al Vongole Veraci

Risotto alla Marinara

Spaghetti allo Scoglio

Gnocchi agli Scampi

Rigatoni agli Scampi

Grigliata con Filetto di Orata e Spiedino

Frittura di Calamari e Scampi

Insalata

Sorbetto, Caffè

Acqua Microfiltrata

e coperto incluso

Menù € 35,00*

Solo Freddi

(Insalata di Mare

Gambero marinato

Filetti di Salmone

Alici Marinate

e altro a secondo pescato e stagione

Souté di Cozze e Vongole al Vassoio)

SELEZIONE DI 2 PRIMI PIATTI A SCELTA TRA:

Spaghetti al Vongole Veraci

Risotto alla Marinara

Spaghetti allo Scoglio

Gnocchi agli Scampi

Rigatoni agli Scampi

Grigliata con Filetto di Orata e Spiedino

Frittura di Calamari e Scampi

Insalata

Sorbetto, Caffè

Acqua Microfiltrata

e coperto incluso

*Stesso menu per tutto il tavolo

MENÙ PIZZA

Patatine fritte e Wurstel

una PIZZA a scelta tra:

BIANCHE

Biancaneve *solo mozzarella*

Crudo Bianca *mozzarella, prosciutto crudo*

Regina *mozzarella, pachino, rucola*

Duchessa *mozzarella, patate, prosciutto cotto, rosmarino*

Boscaiola *mozzarella, prosciutto cotto, funghi, stracchino*

Romagnola *mozzarella, p. cotto, stracchino, rucola, mais*

Bufalina *mozzarella di bufala, pomodorini*

4 Formaggi *mozzarella, emmenthal, gorgonzola, fontina*

Ortolana *mozzarella, patate, carciofi, funghi*

Maiella *mozzarella, patate, salsiccia fresca*

ROSSE

Marinara *pomodoro, aglio, origano*

Margherita *pomodoro, mozzarella*

Napoli *pomodoro, mozzarella, alici, origano*

Cotto *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*

Funghi *pomodoro, mozzarella, funghi freschi*

Wurstel *pomodoro, mozzarella, wurstel*

Crudo Rossa *pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo*

Cotto & Funghi *pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi*

Capricciosa *pomodoro, mozzarella, p.cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi*

4 Stagioni *pomodoro, mozzarella, p.cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi*

Bufala *pomodoro, mozzarella di bufala*

Salsiccia *pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca*

Diavola *pomodoro, mozzarella, ventricina*

Salsiccia e funghi *pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi*

€ 15,00

Coperto e Acqua depurata

IL REPARTO PIZZERIA E' OPERATIVO NELLE ORE SERALI

Antipasti

Insalata di Mare	€ 10,00
Filetti di Salmone	€ 8,00
Alici Marinate	€ 7,00
Ostrica	€ 2,00
Gratinato misto (2 cozze, 2 fasolari e 2 cannolicchi)	€ 8,00
Scampi lessi (5 pezzi)	€ 20,00
Souté di Cozze e Vongole	€ 10,00
Souté di Vongole	€ 11,00
Souté di Cozze	€ 9,00

“Tutti crudi” pipè € 20,00

Selezione di Crostacei, Frutti di Mare e Carpacci di pesce (secondo pescato)

“Tutti misti di pesce” € 20,00

Gambero, Insalata di Mare, Filetto di Salmone, Alici Marinate

e altro secondo pescato e stagione

Seppie e Peperoni, Baccalà e Peperoni, Gratinati, Scampo lessa,

Souté di Cozze e Vongole

Piccolo antipasto € 12,00

Insalata di Mare, Gambero

Filetti di Salmone, Alici Marinate e altro a secondo pescato e stagione

Souté di Cozze e Vongole al Vassoio

“Solo freddi” € 10,00

Insalata di Mare, Gambero

Filetti di Salmone, Alici Marinate e altro a secondo pescato e stagione

“Solo caldi” € 12,00

Gratinati, Scampo lessa, Seppie e Peperoni, Baccalà e Peperoni,

Soute di cozze e vongole

con tutte le portate vengono servite bruschette con olio e sale o focaccia secondo disponibilità

Primi Piatti

Per permettere una buona organizzazione di cucina, che risponda alle esigenze di sicurezza dell'elaborazione del menù senza glutine, è possibile ordinare un solo tipo di Primo Piatto Senza Glutine per tutti gli ospiti Celiaci presenti al tavolo

Risotto alla Marinara (minimo 2 porzioni) € 10,00

Risotto della tradizione abruzzese con frutti di mare, gamberi e seppie

Spaghetti allo Scoglio € 11,00

*Spaghetti con quanto di meglio il mare ha da offrire:
panocchie, seppie, scampi, cozze e vongole*

Spaghetti alle Vongole Veraci € 11,00

Il classico per eccellenza con pochi selezionati ingredienti: aglio, olio, spaghetti, vongole

Rigatoni agli Scampi € 11,00

con un delizioso sugo rosé e scampi

Gnocchi agli Scampi € 12,00

Gnocchi artigianali conditi con un delizioso sugo rosé e scampi

Pasta al pomodoro € 7,00

*Per condimenti, paste particolari e ulteriori chiarimenti,
il personale è a Vostra completa disposizione*

* se disponibile

Secondi Piatti

al forno

Spigola o Orata con patate (porz. circa 400 gr.)	€ 15,00
Spigola o Orata al sale (porzione circa 400 gr.)	€ 20,00
Pescatrice con Patate	€ 18,00
Rombo (porzione circa 800 gr.)	€ 24,00

al forno, impanati con pangrattato e prezzemolo

Grigliata Imperiale	€ 15,00
<i>Filetto di orata, scampo, spiedino e sogliola</i>	
Spiedini con Gamberi sgucciati e Calamari (4 pezzi) . . .	€ 10,00

alla griglia

Spigola o Orata	€ 12,00
Pescatrice	€ 16,00
Tagliata di Tonno al Salmoriglio	€ 16,00
Tagliata di Spada al Salmoriglio	€ 16,00
Scampi (5 pezzi)	€ 20,00
Baccalà con peperoni arrosto	€ 13,00

fritto

Frittura di Calamari	€ 10,00
Frittura di Scampi, Calamari e Paranza	€ 12,00
Frittura di Scampi e Calamari	€ 12,00

Guazzetto misto di pesce (secondo pescato) con frutti di mare	€ 22,00
<i>con pomodoro, aglio e prezzemolo</i>	

Brodetto misto di Pesce (secondo pescato)	€ 24,00
--	---------

Scampi al Cognac (5 pezzi)	€ 20,00
---	---------

Per eventuali chiarimenti chiedere al personale di sala

...la Carne...

Tagliata di Angus Irlandese (gr. 300 ca.) € 15,00

con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Hamburger Pipè (2 pezzi da gr. 100 ca.) € 9,00

con patate fritte

Hamburger Pipè (2 pezzi da gr. 100 ca.) € 10,00

con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Hamburger Pipè (2 pezzi da gr. 100 ca.) € 10,00

con verdure grigliate

Bistecca di Vitello (gr. 400/500 ca.) € 15,00

Costolette di Agnello € 12,00

e per accompagnare...

Insalata verde € 3,00

Insalata mista € 3,00

Rucola con pomodorini € 3,00

Patate fritte (chips) € 3,00

Patate al forno € 3,00

Peperoni arrosto € 4,00

Pizze gourmet

Burrata	<i>pomodoro, burrata*, pachini, basilico*</i>	€ 10,00
Parmigiana	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, scaglie di grana</i>	€ 10,00
Siciliana	<i>pomodoro, mozzarella, pachini, capperi, olive, alici</i>	€ 10,00
5 Formaggi e Noci	<i>mozz., fontina, stracchino, gorgonzola, scamorza affum.</i>	€ 10,00
Mediterranea	<i>pomodoro, mozzarella, tonno, olive, capperi, cipolla, alici</i>	€ 10,00
Indiavolata	<i>pomodoro, mozz., ventricina, cipolla, gorgonzola, olio piccante</i>	€ 10,00
Tricolore	<i>bufala*, pachini, rucola*, prosciutto crudo*, scaglie di grana*</i>	€ 11,00
Vallelunga	<i>rucola*, bresaola*, scaglie di grana*, pomodorini*, mais*</i>	€ 11,00
Valtellina	<i>mozz., rucola*, bresaola*, funghi*, glassa di aceto balsamico*</i>	€ 11,00
Camilla	<i>rucola*, bufala a fette*, prosciutto crudo*, pomodori secchi*</i>	€ 12,00

Pizze di Mare

Frutto del Mare	<i>sugo rosso di cozze, scaglie di pecorino*, olio all'aglio, prezzemolo</i>	€ 12,00
Elena	<i>rucola*, insalata di mare*</i>	€ 12,00
Delfino	<i>stracciata, filetto di tonno*, sedano*, pomodori secchi*, zucchine grigliate, rucola* mandorle</i>	€ 12,00
Stella Marina	<i>pangrattato, grana, cipolla croccante, alici marinate*, pachini*, rucola*</i>	€ 12,00
Focaccia della casa	<i>rucola*, insalata di mare*, salmone*, alici marinate* e altro secondo pescato</i>	€ 13,00
Salmò Salar	<i>stracciata, salmone, pachini, mandorle tostate, rucola*, glassa di agrumi*</i>	€ 13,00
Pipè	<i>focaccia con baccalà e peperoni</i>	€ 13,00

Pizza Desert

Nutella	<i>focaccia con Nutella</i>	€ 9,00
----------------	-----------------------------	--------

* Ingredienti a fine cottura

IL REPARTO PIZZERIA E' OPERATIVO NELLE ORE SERALI

Pizze Bianche

Focaccia olio, sale e rosmarino	€ 3,50
Biancaneve solo mozzarella	€ 6,50
Crudo Bianca mozzarella, prosciutto crudo*	€ 9,00
Ortolana mozzarella, patate, carciofi, funghi	€ 9,00
Duchessa mozzarella, patate, prosciutto cotto, rosmarino	€ 9,50
Maiella mozzarella, patate, salsiccia fresca	€ 9,50
4 Formaggi mozzarella, fontina, scamorza affumicata, gorgonzola	€ 9,50
Boscaiola mozzarella, prosciutto cotto, funghi, stracchino	€ 9,50
Bufalina mozzarella di bufala, pomodorini	€ 9,50
Romagnola mozzarella, p. cotto, stracchino, rucola*, mais	€ 9,50
Vegetariana verdure miste	€ 10,00
Regina mozzarella, rucola*, pachini*, grana*	€ 10,00
Salsiccia e Friarielli mozzarella, salsiccia, friarielli	€ 10,00

* Ingredienti a fine cottura

IL REPARTO PIZZERIA E' OPERATIVO NELLE ORE SERALI

Per stuzzicare

Patate fritte (chips) € 3,00

Pizze Rosse

Marinara pomodoro, aglio, origano € 6,50

Margherita pomodoro, mozzarella € 7,00

Napoli pomodoro, mozzarella, alici, origano € 7,50

Cotto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 8,00

Funghi pomodoro, mozzarella, funghi freschi € 8,00

Wurstel pomodoro, mozzarella, wurstel € 8,00

Crudo Rossa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 9,00

Salsiccia pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca € 9,00

Cotto & Funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi € 9,00

Capricciosa pomodoro, mozzarella, p.cotto, carciofi, olive taggiasche, funghi € 9,00

4 Stagioni pomodoro, mozzarella, p.cotto, carciofi, olive, funghi € 9,00

Diavola pomodoro, mozzarella, ventricina € 9,00

Salsiccia e funghi pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi € 9,50

Bufala pomodoro, mozzarella di bufala € 9,50

* Ingredienti a fine cottura

IL REPARTO PIZZERIA E' OPERATIVO NELLE ORE SERALI

Per Bere

Acqua trattata liscia o gassata (non minerale) € 0,00

conforme alle leggi n. 236/24-05-1988, CEE n. 80/778, DM 443/21-12-1990

Acqua Levissima lt 0,75 € 2,00

liscia / frizzante

Coca-Cola (lattina) lt 0,33 € 2,50

Aranciata Fanta (lattina) lt 0,33 € 2,50

Pepsi (lattina) lt 0,33 € 2,50

Birra lt 0,33 € 4,00

Birra Artigianale lt 0,33 € 5,00

Vino “Serena Gran Vignato” (alla spina)

Bianco Vivace

lt 0,25 € 2,00

lt 0,50 € 3,50

lt 1,00 € 6,00

Vino “Terzini” (alla spina)

Bianco Pecorino - Rosato - Rosso

lt 0,25 € 2,00

lt 0,50 € 3,50

lt 1,00 € 6,00

i Dolci

Coppa Fiordilatte € 2,50

Cornetto Fiordilatt. € 3,00

Croccante alla Nocciola € 4,00

Dolce della casa Tiramisù € 4,00

..... €

..... €

I Vini

Abruzzo



CANTINA TERZINI

Tocco da Casauria, Pescara

<i>Bianchi</i>	Pecorino colline pescaresi	€ 10,00
	Pecorino (bott. 0,375 lt)	€ 5,00
	Trebbiano d'Abruzzo	€ 10,00

<i>Rosati</i>	Cerasuolo d'Abruzzo (<i>montepulciano</i>) ..	€ 10,00
---------------	--	---------

<i>Rossi</i>	 Montepulciano d'Abruzzo	€ 12,00
	Dumì (<i>rosso</i>)	€ 9,00

<i>Spumanti</i>	Brut (<i>vino spumante</i>)	€ 12,00
	Rosè (<i>vino spumante</i>)	€ 12,00

Vino alla spina Pecorino	lt 0,25	€ 2,00
	lt 0,50	€ 3,50
	lt 1,00	€ 6,00



PASETTI

Francavilla, Chieti

Bianchi **Zarachè** (*trebbiano, cococciola*) € 12,00

Pecorino € 12,00

 **Testarossa Passerina** (*bianco*) € 12,00

Rosato **Cerasuolo d'Abruzzo** (*montepulciano*) .. € 12,00

Rossi **Dieci Coppe** (*montepulciano*) € 12,00

 **Testarossa** (*montepulciano*) € 18,00



MASCIARELLI

San Martino sulla Marrucina, Chieti

Bianchi **Villa Gemma Bianco** (*trebbiano*) € 13,00

Rosato **Villa Gemma Cerasuolo** (*montepulciano*) € 13,00

Rosso  **Marina Cvetic** (*montepulciano*) € 19,00



TENUTA ULISSE

Crecchio, Chieti

Bianchi UNICO Cococciola € 12,00

Denominazione: Terre di Chieti IGP

Uve: Cococciola

Vinificazione: criomacerazione e fermentazione a bassa temperatura in acciaio.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Note di fiori bianchi primaverili ed evidenti sensazioni agrumate di pompelmo e limone. Una delicata sapidità, caratterizza la fase gustativa di questo vino che risulta gradevole e intrigante.

UNICO Passerina € 12,00

Denominazione: Terre di Chieti IGP

Uve: Passerina

Vinificazione: criomacerazione e fermentazione a bassa temperatura in acciaio.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. I profumi sono molto intensi con delle note piacevoli di pesca, albicocca e pompelmo. Sentori floreali di glicine e tiglio con un palato spiccatamente minerale.

UNICO Trebbiano d'Abruzzo € 12,00

Denominazione: Trebbiano d'Abruzzo DOP

Uve: Trebbiano d'Abruzzo

Vinificazione: criomacerazione e fermentazione a bassa temperatura in acciaio.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Piacevoli note di frutta gialla come pesca e nespola.

Finale di aromi particolarmente freschi.

Sapore pieno, suadente e di lunga persistenza con palato spiccatamente minerale.

Rosato

UNICO Cerasuolo d'Abruzzo € 12,00

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Uve: Montepulciano d'Abruzzo

Vinificazione: fermentazione a bassa temperatura in acciaio dopo breve macerazione.

Caratteristiche sensoriali: colore rosato cerasuolo brillante con eleganti profumi di frutta fresca rossa (fragola, ciliegia), fini note floreali.

Sapore piacevole, fresco, con una buona acidità e di lunga persistenza aromatica.

Rosso

UNICO Montepulciano d'Abruzzo .. € 12,00

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOP

Uve: Montepulciano d'Abruzzo

Vinificazione: fermentazione e macerazione in serbatoi d'acciaio per 3 settimane.

Caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma piacevole e persistente con note fruttate di frutta a bacca rossa con note di amarena e more.

Gusto pieno e rotondo al palato di buon corpo. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza con tannini dolci e vellutati. Vino di corpo, morbido, equilibrato, intenso.