



ecoristoro
Valle del Tirino
#wearilbosso

Menù 2023

La vostra pausa nel cuore d'Abruzzo



Caffetteria





Cornetto	€ 1,50
Caffè	€ 1,20
Orzo e Ginseng tazza piccola	€ 1,20
Orzo e Ginseng tazza grande	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,70
Thè caldo	€ 2,00
Tisane	€ 2,00

Bevande





Coca Cola / Aranciata / Lemonsoda	€ 3,00
Cedrata	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 3,00
Thè freddo	€ 3,00
Schweppes Tonica / Lemon	€ 3,00



Per iniziare





TAGLIERE AQUILANO    

Salumi, formaggi, tipicità locali, giardiniera e legumi € 13,00


TAGLIERE VEGETARIANO    

Selezione di formaggi, tipicità locali e legumi € 10,00

Bruschette

MISTE con prodotti locali (4 pz)    

€ 6,00

OLIO e SALE (4 pz) 

€ 3,00



Piatti unici

Insalata Basic (lattuga) € 3,00


Insalata di ceci allo zafferano € 5,00

Insalatona Ortolana: € 5,00


lattuga, pomodori, cetrioli, olive, carote

Insalatona Radiosa:   € 8,00



Lattuga, mozzarella, tonno, mais e pomodorini

Insalata di legumi con verdure croccanti  € 7,00

Caprese  € 7,00

Salsiccia e patate (2 pz)  € 10,00


Pallotte cacio e ova (5 pezzi)     € 10,00


Polpette della nonna   € 9,00



macinato di vitello, sugo e basilico (4 pz)

Formaggio primo sale alla piastra   € 8,00

con porcini o rucola e pomodorini

Scamorza grigliata  € 7,00

Scamorza grigliata con prosciutto crudo  € 9,00



Scamorza grigliata con salsa tartufata   € 9,00

Scamorza grigliata con porcini *   € 10,00

Mix di verdure di stagione € 7,00

Le stozze

Con pane di San Gregorio

1. Mortadella e Provolone dolce  € 6,00
2. Prosciutto Crudo e Pecorino locale  € 7,00
3. Mozzarella e Pomodoro  € 6,00
4. Pecorino locale e verdure grigliate  € 6,00
5. Bresaola primo sale, noci e rucola  € 8,00
6. Lonza, ricotta  € 5,00
7. Salsiccia e scamorza  € 8,00
8. Ventricina e Caciocavallo  € 8,00







Hamburger

Al piatto o a panino

1. Hamburger del Pastore *  € 13,00
Hamburger di pecora, pomodoro, canestrato, lattuga e patate al forno
2. Hamburger del Fattore *  € 12,00
Hamburger di manzo con misticanza e cipolla caramellata
3. Hamburger del Re del Pollaio *  € 12,00
Hamburger di pollo con verdure grigliate
4. Hamburger del Contadino *  € 12,00
Hamburger vegetariano con caciocavallo



Focacce Fredde*

- 1. Mortadella e Caciocavallo  € 12,00
- 2. Caprese mozzarella e pomodorini  € 12,00
- 3. Patate e rosmarino  € 10,00
- 4. Crudo e pecorino  € 13,00
- 5. Crudo, rucola, pomodorini, ricotta stagionata a scaglie  € 13,00
- 6. Ventricina e Caciocavallo  € 13,00
- 7. Il Bosso gusti a sorpresa con prodotti tipici  € 13,00
- 8. Focaccia basic  € 6,00

Focacce Calde*

- 1. Margherita con mozzarella locale  € 10,00
- 2. Patate con provola e salsiccia  € 13,00

Per finire

- Tagliata di frutta € 6,00
- Dolce della casa  € 5,00
- Coppa di gelato con ferratelle  € 5,00



Cereali



Anidride solforosa



Latte



Sedano



Uova



Frutta a guscio
Arachidi



Legenda

*prodotto essere congelato all'origine

Birre

Incusa non filtrata 0,33 l	€ 4,00
Menabrea 0,33 l	€ 3,00
Birra Artigianale Mappavel's 0,33 l - Macola e Val D'orsa (birra grano di Solina)	€ 5,00
Birra Artigianale Bag - Bolea Pils	€ 5,00
Birra Artigianale Mazzopasso - Ipa, Apa, Blanche, Triple	€ 5,00

Vino

Calice di vino	€ 3,00
1/2 litro di Cataldi Madonna	€ 7,00
Litro di Cataldi Madonna	€ 10,00
Trebbiano in bottiglia	€ 13,00
Cerasuolo in bottiglia	€ 15,00
"Malandrino" in bottiglia	€ 17,00
"Giulia" - Pecorino	€ 15,00

Aperitivi

Cocktail San Pellegrino	€ 3,00
Crodino	€ 3,00
Aperol Spritz	€ 6,00
Gin Tonic	€ 6,00
Prosecco	€ 3,00
Acqua	€ 1,50
Coperto	€ 1,50