ecoristoro
Valle del Tirino

Menù 2024

La vostra pausa nel cuore d'Abruzzo

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

La filosofia del nostro Ecoristoro
passa attraverso
la valorizzazione del territorio,
delle sue tradizioni e dei suoi prodotti.

Per questo scegliamo produttori locali
e Presidi Slow Food®, attraverso i quali
accompagniamo i nostri ospiti
in un viaggio alla scoperta dei saperi
e dei sapori dei nostri piccoli paesi,
nel rispetto delle peculiarità
di ogni comunità.

Per iniziare

LO SDIJUNO DEL BOSSO 8 €
Prosciutto crudo, pecorino di Castel del Monte, uova in purgatorio, cicorietta ripassata con pizza scima

Gran
TAGLIERE AQUILANO *per 2 persone* 20 €
- FREDDI: Selezione di salumi locali, pecorino di Castel del Monte, ricotta di pecora, pizza fritta, giardineria e legumi
- CALDI: Agnello cacio e ova, polpettine di manzo con pomodoro e basilico, parmigiana, lenticchie e salsiccia

Gran
TAGLIERE VEGETARIANO *per 2 persone* 20 €
- FREDDI: Selezione di formaggi locali con miele e marmellata di peperoncino, cipolle caramellate, verdure grigliate, pizza fritta, giardiniera e legumi
- CALDI: Pallotte cacio e ova, parmigiana, "Pipindune e Ove" (uova strapazzate con peperoni arrosto), lenticchie e crostini

Bruschette

Olio e sale (4 pz) 3 €

Bruschetta mista (4 pz) 6 €

Hamburger*

al piatto o al panino

1. Del Pastore *
Hamburger di pecora, pomodoro, canestrato, lattuga e contorno di patate fritte — 13 €

2. Del Fattore *
Hamburger di manzo con misticanza, cipolla caramellata e contorno di patate fritte — 13 €

3. Del Re del Pollaio *
Hamburger di pollo con verdure grigliate e contorno patate fritte — 12 €

4. Del Contadino *
Hamburger vegetariano con ciaciocavallo e contorno di patate fritte — 12 €

5. Dell'Ignorante *
Hamburger di manzo, patate al forno, guanciale, scamorza e contorno di patate fritte — 14 €

6. Del Pecoraro *
Hamburger di pecora, rucola, pomodori secchi, grana padano e contorno di patate fritte — 13 €

7. Dell'Eroico *
Hamburger di manzo, misticanza, guanciale, scamorza, uovo fritto e contorno di patate fritte — 14 €

Le Stozze fredde

con contorno di patate

e pane di San Gregorio

1. Mortadella e provolone dolce — 6€
2. Prosciutto crudo e pecorino locale — 7€
3. Mozzarella e Pomodoro — 6€
4. Pecorino locale e verdure grigliate — 6€
5. Bresaola primo sale, noci e rucola — 6€
6. Lonza, ricotta — 5€
7. Ventricina e Caciocavallo — 8€

Le Stozze calde

con contorno di patate

e pane di San Gregorio

8. Salsiccia e scamorza — 8€
9. Prosciutto arrosto alle erbe, salsa di rucola e pomodori secchi — 8€
10. Provola affumicata e funghi — 8€
11. Cotoletta di pollo, salsa rosa e lattuga — 7€

Le Focacce* Fredde

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

Le Focacce* Calde

1. Margherita con mozzarella locale	10 €
2. Patate con provola e salsiccia	13 €
3. Pomodoro e prosciutto cotto con mozzarella locale	12 €
4. Pomodoro, tonno e cipolla	12 €
5. Porcini e scamorza affumincata	13 €

Gli speciali

Zuppa lenticchie con salsiccia	7 €
Pallotte cacio e ova (5 pz)	10 €
Salsicce e patate (2 pz)	10 €
Polpette della nonna (4 pz)	9 €
Agnello cacio e ova	10 €
Parmigiana di melanzane	8 €
Peperoni arrosto	5 €

FORMAGGIO PRIMO SALE ALLA PIASTRA:

- con porcini 8 €
- con rucola e pomodorini 8 €

SCAMORZA AL COCCIO:

- semplice 7 €
- con crudo 9 €
- con salsa tartufata 9 €
- con porcini 10€

Insalate

INSALATA BASIC Lattuga 3 €

INSALATA DEL TIRINO 6 €
Ceci, zafferano, farro, zucchine e menta

INSALATA DEL GUERRIERO 5 €
Legumi, carote, sedano, orzo e pomodori secchi

INSALATONA ORTOLANA 5€
Lattuga, pomodori, cetrioli, olive, carote

INSALATONA RADIOSA 7€
Lattuga, mozzarella, tonno, mais, pomodorini ciliegino

INSALATONA CAPRESE 8€
Pomodoro, fiordilatte, basilico

Per finire

Tagliata di frutta	6 €
Dolce della casa	5 €

Caffetteria

Cornetto	1,5 €
Caffè	1,2 €
Caffè decaffeinato	1,3 €
Orzo e Ginseng tazza piccola	1,3 €
Orzo e Ginseng tazza grande	1,5 €
Cappuccino	1,7 €
Thè caldo	2 €
Tisane	2 €

Bevande *analcoliche*

Coca Cola	3 €
Fanta	3 €
Sprite	3 €
Chinotto Lurisa	3,5 €
Aranciata Lurisa	3,5 €
Limonata Lurisia	3,5 €
Cedrata Lurisa	3,5 €
Succhi di frutta	3 €
Thè freddo	3 €
Kinley Tonica e Kinley Lemon	3 €
Cocktail San Pellegrino	3 €

ecoristoro
Valle del Tirino

Birre

Icnusa non filtrata 0,33 l	4 €
Menabrea 0,33 l	3 €
Birre artigianali Mappavel's 0,33 l Vall'Orsa (grano di Solina)	5 €
Birrificio Mezzopasso 0,33 l Ipa, Apa, blanche, triple allo zafferano, strong ale e bionda non filtrata (vincitrice premio Brussels Beer Challenge)	5 €

Aperitivi *alcolici*

Campari	3 €
Prosecco	4 €
Gin Tonic Tanqueray	6 €
Gin Tonic Gin Mare	8 €
Gin Tonic 67/100	8 €
Aperol Spritz	6 €
Americano	6 €
Negroni	6 €

Vino

Calice di vino € 3,5
1/2 litro di Cataldi Madonna € 7
Litro di Cataldi Madonna € 10
Cerasuolo in bottiglia € 18
"Malandrino" in bottiglia € 18
"Giulia" - Pecorino € 18

Legenda

* Prodotto potrebbe essere congelato all'origine

Cereali

Anidride solforosa

Frutta a guscio
Arachidi

Latte

Sedano

Uova