



Menù 2025

La vostra pausa nel cuore d'Abruzzo



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

*Per questo scegliamo produttori locali
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

ANTIPASTO IL BOSSO  25€

per 2 persone

con salumi e formaggi del territorio,
sfiziosità calde e fredde dello Chef

CROSTINI *3 pezzi*  10 €

Con mozzarella e tartufo fresco locale

BRUSCHETTE MISTE  6 €

4 pezzi

- Pomodoro e basilico,
- prosciutto crudo,
- funghi,
- stracciatella e pomodori secchi

SPIEDINI VEGETARIANI  10 €

con zucchine grigliate,
pomodorini
e mozzarella fresca

Contorni

Verdure grigliate 5 €

Insalata mista 5 €

Cicoria saltata 5 €



Primi piatti

- GNOCCHETTI**  15 €
con crema di ceci,
pomodorini, zafferano e pane croccante
- STRINGOZZI all'amatriciana**  10 €
pomodoro, guaciale e pecorino
- TAGLIATELLE**  15 €
ai funghi porcini
- PAPPARDELLE del pastore**  10 €
con ricotta e salsiccia

Secondi piatti

- TAGLIATA DI MANZO** (circa 300/350 gr) 18 €
• con rucola pomodorini e scaglie di grana  18 €
• con aglio e rosmarino 25 €
• con funghi porcini 10 €
- FRITTATA**  10 €
con mozzarella fresca e tartufo
- PALLOTTE Cacio e Ova**  12 €
- BISTECCA DI POLLO** 
in salsa di limone e trebbiano
- SCAMORZA con:**  10 €
• prosciutto crudo 15 €
• funghi porcini 15 €
• tartufo 12 €
• guanciale 12 €
• alici



Crostoni



con pane di San Gregorio

CROSTONE CON MOZZARELLA, guanciale e riduzione di Montepulciano 15 €

CROSTONE CON MOZZARELLA, e porcini 18 €

CROSTONE CON MOZZARELLA, e tartufo 18 €

Hamburger*

IL GUERRIERO



15 €

Medaglione di manzo, lattuga, pomodoro, caciotta, guanciale croccante e salsa burger

DEL PECORARO



18 €

Medaglione di pecora, cicoria saltata, pecorino e peperoni

FORTE E GENTILE



15 €

Medaglione vegetariano, pomodorini secchi, rucola, melanzane e caciotta



Panini con patate fritte e pane di San Gregorio

VEGETARIANO  8 €
con verdure grigliate, crema di ceci e
pomodorini

PROSCIUTTO crudo
e PECORINO locale  9 €

CON SALSICCIA
e CACIOTTA  9 €

Focacce* *fredde*

CON MORTADELLA
E CACIOCAVALLO  12 €

CAPRESE  12 €

CRUDO, RUCOLA
e POMODORINI  13 €

Focacce* *calde*

MARGHERITA  10 €

PROVOLA e SALSICCIA  13 €



Sfiziosità fritte

Filetti di pollo panati  6 €

Crocchette di patate  6 €

Patate fritte  5 €

Insalatona

Ingrediente principale a scelta tra

• Pollo grigliato 10 €

• Tonno  9 €

• Bresaola 10 €

• Mozzarella fresca  9 €

Base dell'insalata: lattuga, pomodorini, carote, olive, mais e radicchio.

Per finire

TIRAMISÙ  5 €

CHEESECAKE
allo ZAFFERANO  10 €

MACEDONIA DI FRUTTA 5 €



Caffetteria

Cornetto	1,5 €
Caffè	1,2 €
Caffè decaffeinato	1,2 €
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 Lurisa	3,5 €
Cedrata Lurisa	3,5 €
Succhi di frutta	3 €
Thè freddo	3 €
Kinley Tonica e Kinley Lemon	3 €
Cocktail San Pellegrino	3 €



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 €
Birificio 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

Coperto

2 €

Legenda

* Prodotto potrebbe essere congelato all'origine

Cereali



Frutta a guscio

Arachidi



Sedano



Anidride
solforosa



Latte



Uova