ecoristoro
Valle del Tirino

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.

Seguici su:

Per iniziare

ANTIPASTO IL BOSSO 25€
per 2 persone
con salumi e formaggi del territorio,
sfiziosità calde e fredde dello Chef

CROSTINI *3 pezzi* 8 €
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 12 €
pomodoro, guaciale e pecorino

TAGLIATELLE 15 €
ai funghi porcini

PAPPARDELLE del pastore 12 €
con ricotta e salsiccia

Secondi piatti

TAGLIATA DI MANZO (circa 300/350 gr) 20 €

- con rucola pomodorini e scaglie di grana
- con aglio e rosmarino 20 €
- con funghi porcini 25 €

FRITTATA 12 €
con mozzarella fresca e tartufo

PALLOTTE Cacio e Ova 10 €

BISTECCA DI POLLO 12 €
in salsa di limone e
trebbiano con contorno di insalata

SCAMORZA con:

- prosciutto crudo 10 €
- funghi porcini 14 €
- tartufo 15 €
- alici del cantabrico 13 €
- guanciale 13 €

Crostoni

con patate fritte

e pane di San Gregorio

CROSTONE CON MOZZARELLA, guanciale e riduzione di Montepulciano 13 €

CROSTONE CON MOZZARELLA, e porcini 15 €

CROSTONE CON MOZZARELLA, e tartufo 15 €

Hamburger*

con patate fritte

IL GUERRIERO 16 €
Medaglione di manzo,
lattuga, pomodoro, caciotta,
guanciale croccante e salsa burger

DEL PECORARO 17 €
Medaglione di pecora, cicoria saltata,
pecorino e peperoni

FORTE E GENTILE 16 €
Medaglione vegetariano,
pomodorini secchi, rucola,
melanzane e caciotta

Panini con patate fritte

e pane di San Gregorio

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

PROSCIUTTO crudo
e PECORINO locale — 9 €

CON SALSICCIA
e CACIOTTA — 10 €

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	7 €
Crocchette di patate	6 €
Patate fritte	5 €

Insalatona

Ingrediente principale a scelta tra

• Pollo grigliato	10 €
• Tonno	10 €
• Bresaola	10 €
• Mozzarella fresca	10 €

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

Per finire

TIRAMISÙ	6 €
CHEESECAKE allo ZAFFERANO	6 €
MACEDONIA DI FRUTTA	6 €

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 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

Ichnusa 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	10 €
Gin Tonic 67/100	8 €
Aperol Spritz	6 €
Americano	6 €
Negroni	6 €

Vino

Calice di vino € 3,5
1/2 litro di Cataldi Madonna € 8
Litro di Cataldi Madonna € 11
Cerasuolo in bottiglia € 20
"Malandrino" in bottiglia € 20
"Giulia" - Pecorino € 20

Coperto 2 €

Legenda

* Prodotto potrebbe essere congelato all'origine

Cereali

Anidride solforosa

Frutta a guscio Arachidi

Latte

Sedano

Uova