



Menù 2026

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 *per 2 persone*
con salumi e formaggi
del territorio, sfiziosità calde e fredde

25 €



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

8 €



BRUSCHETTE MISTE *4 pezzi*

6 €



- pomodoro
- prosciutto crudo
- salsa di tartufo
- ricotta e pomodori secchi

PALLOTTE
Cacio e Ova

10 €



Contorni

Verdure ripassata di stagione

6 €

Insalata verde

5 €

Patate fritte

6 €



Primi piatti

GNOCCHETTI
con porcini e tartufo fresco

15 €

RAVIOLI con crema di fave
percorino e guaciale croccante

14€

RAVIOLI pomodoro e basilico
con cacioricotta

14 €

CHITARRA
con ragù di salsiccia, zafferano
e tartufo fresco

15 €



Secondi piatti

TAGLIATA DI MANZO (circa 300/350 gr)
• con sale rosa e rosmarino
• rucola pomodorini
e scaglie di grana

22 €

FILETTO DI POLLO
con crema di zafferano e mandorle

13 €

SCAMORZA con:

- prosciutto crudo
- funghi porcini
- tartufo

12 €
15 €
15 €

CAPRESE

10 €



Crostoni

con patate fritte
e pane di San Gregorio

CROSTONE CON MOZZARELLA
e porcini

15 €

CROSTONE CON MOZZARELLA
e friarielli

15 €

CROSTONE CON MOZZARELLA
e tartufo

15 €

Hamburger*

con patate fritte

IL TENACE

Burger manzo, salsa barbecue
pecorino, pomodoro e insalata

17 €

IL DELICATO

Burger vegetariano,
caciotta, pomodoro, insalata

17 €

DEL PECORARO

Burger di pecora
con friarielli e pecorino

15 €

IL GOLOSO

Salsiccia, scamorza
e salsa tartufata

17 €



Panini con patate fritte e pane di San Gregorio

CAPRESE

8€



VERDURE di STAGIONE e CACIOTTA

9 €



PROSCIUTTO crudo
e PECORINO locale

9 €



MORTADELLA
e CACIOTTA

8 €



Focacce* fredde

CON MORTADELLA E CACIOTTA

12 €



CAPRESE

12 €



CRUDO, RUCOLA, POMODORINI
e RICOTTA SALATA

13 €



Focacce* calde

BASIC

7 €



MARGHERITA

10 €



CACIOTTA e SALSICCIA

13 €



Insalatona

Ingrediente principale a scelta tra:



- Pollo grigliato 8 €
- Tonno 7 €
- Mozzarella fresca 7 €

Base dell'insalata: lattuga, pomodori, olive, mais e carote

Menù baby

Special price

15 €

- Pasta al sugo
- Cotoletta e patatine



Per finire



TIRAMISÙ

6 €



CHEESECAKE

6 €



Grazie per averci scelto!

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

Ichnusa non filtrata 0,33 l	4 €
Birra senza glutine Theresianer 0,33 l	6 €
Menabrea 0,33 l	4 €
Birre artigianali Mappavel's 0,33 l	6 €
• Vall'Orsa (grano di Solina)	
Birrificio Mezzopasso 0,33 l	6 €
• Ipa "Autobahn"	
• Blanche "Crevette"	
• Triple allo zafferano, "Vox Popoli"	
• Strong Ale "Millican" (vincitrice premio Brussels Beer Challenge)	
• Bionda non filtrata "Casello 54"	

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 € 13

Cerasuolo in bottiglia € 20

"Malandrino" in bottiglia € 20

"Giulia" - Pecorino € 20

Coperto

2 €

Legenda

* Prodotto potrebbe essere congelato all'origine

Cereali



Frutta a guscio

Arachidi



Sedano



Anidride
solforosa



Latte



Uova