

....dal 1962

Vi ospitiamo con il riguardo che si deve non ad un cliente ma ad un amico che viene a trovarci per gustare i nostri piatti che sono preparati in maniera semplice, senza alcun prodotto surgelato e secondo le antiche tradizioni della nostra terra. Pertanto, non vi proponiamo una carta molto ampia nel suo contenuto, perché al mattino a seconda delle materie prime che riusciamo ad avere freschissime creiamo il nostro menù. Pertanto Vi consigliamo prima di scegliere cosa gustare di consultarvi con il personale per assicurarvi che il piatto sia disponibile.

Abbiate pazienza allora se alcuni piatti mancano, o se altri ve li raccontiamo noi.

Vi chiediamo cortesemente, viste le ridotte dimensioni del nostro locale di limitare l'uso del telefonino, di abbassare la suoneria e di usare l'ingresso per la conversazione telefonica.

La famiglia Allega Vi augura buon appetito.

Le origini dei nostri piatti

L'Olio:

Misto de L'Antico Frantoio Villamagna (Ch)
DOP Aprutino Pescarese "Feronia" S.C.A.L. Loreto A. (Pe)

La Pasta:

Pasta di semola del pastificio artigiano Carr Cocco di Fara San Martino (Ch)

I Legumi:

Orzo e Ferro del "Casino di Caprafico" di Guardiagrele (Ch)
Le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio dell'agr. "Ciarrocca"
I fagioli della produzione contadina di Sulmona
Lo zafferano della cooperativa altopiano di Navelli

I Formaggi:

Caprini di Carsano (Ag),
I Pecorini di Castel Del Monte di Scanno (Ag) e di Farindola (Pe).
I caciocavalli di Agnone.
Le Scamorze di Sulmona.

L'Aglio:

Rosso di Sulmona

I Salumi:

Salsicce di carne, fegato, la soppressata aquilana, il coglione di mulo di
Campotosto, Ventriscina di Pollutri (Ch)

I suddetti prodotti ed altre specialità sono in vendita presso la nostra
enogastronomia

Antipasti

Fantasia di antipasti

(assaggio di petto d'oca, carpaccio di manzo, carpaccio di tacchino, piatte di salumi e formaggi tipici, rolle d'aglio e bruschette)

Antipasto rustico

(salumi e formaggi tipici, bruschette, rolle d'aglio)

Tris di carpacci

(manzo, tacchino, oca)

Carpaccio di manzo con rucola e grana

(carne di bovino pesante marinata con spezie)

Carpaccio di Tacchino

(carne di bovino cotta al miele su letto di insalatina con salsa al mosto cotto e balsamico)

Carpaccio di petto d'oca affumicato

Bresaola di Valtellina con rucola e grana

Platèau di formaggi nazionali

Formaggi caldi

(pecorino, caciocavallo, tommino, ecc.)

Crostino al Guanciale Abruzzese

Bruschette al pomodoro

Rolle

(germoglio d'aglio conservato in olio)

Coratella di agnello

(interiora fritte con cipolla)

Primi piatti

L'elenco dei primi che stiamo preparando vi verrà elencato a voce in quanto soggetti alla disponibilità giornaliera delle materie prime.

N.B. le mexxe porzioni vengono conteggiate per intero

Secondi piatti

Agnello alla brace

À

Agnello in casseruola

Filetto di baccalà norvegese alla pizzaiola
(in salsa rossa)

Filetto di baccalà norvegese ai pinoli
(in salsa bianca)

Scamorza alla brace con prosciutto crudo

Lombata di manxetta alla brace

Tagliata di manxetta alla brace
(con rucola, grana, sale affumicato e aceto balsamico di Modena)

Saccottino di vitello ai funghi prataioli
(fagotto di carne con ripieno di mozzarella e prosc. Cotto)

Saltimbocca di pollo alla rucola
(fagotto di carne con fontina e prosc. Cotto)

Trota salmonata alla brace
(già spinata con mollica di pane e sale)

Contorni

Contorno misto di gratinati al forno in vassoio

Insalate miste

I formaggi di produzione locale:

Cacio di capra di Cascano

Cacicciavollo di Agnone

Scamorza alla brace

Cacio di Castel del Monte

Pecorino di Ferindola

Pecorino "erbominato"

Nota bene: alcuni formaggi sono legati alla stagionalità, pertanto si consiglia di chiedere preventivamente la effettiva disponibilità.

Dessert

"Crema cotta" alle mandorle

"Sfogliatina" alla frutta

Torta "Stricciolona" di noci al cioccolato

Frutta

Frutta di stagione