

## Antipasti

### **Festival dell'orto**

#### **PALLOTTE CACE E OVE**

Quattro tipi di formaggio e uova in salsa di pomodoro fatto in casa (4pz)

#### **TERRINA CIPOLLATA**

Stracotto di cipolle bianche gratinate con formaggio

#### **PIZZ' E FOJE**

Polenta di granoturco sbriciolata con deliziose verdure di stagione ripassate e peperone dolce

#### **BRASCIOLINE GUARDIESI**

Tradizione vuole carne equina sminuzzata e condita con sale aglio, prezzemolo e peperoncino rosolate lentamente in padella (5pz)

#### **SELEZIONE NOSTRANA**

Coppa, Ventricina e Prosciutto crudo accompagnati da pizza frita, crostini e verdure sott'aceto del nostro orto

#### **CACIO NOSTRANO**

Selezione di caciotte fresche al gusto di noci, erbe, piccanti, curcuma e ricotta con frutta, marmellate e miele

#### **GRAN MIX NOSTRANO**

...dove il **Gusto** incontra

### la **Tradizione**

abruzzese

### Primi

Spaghetti alla chitarra Casareccia acqua e farina Gnocchi di patate

#### **LA CONTADINA**

Pomodoro e basilico

#### **LA PICCANTINA**

Battuto di erbe fini con aglio e peperoncino

#### **L'ABRUZZESE**

Ragù del giorno

#### **RICETTA DEL GIORNO**

#### **RAVIOLI RICOTTA E**

#### **SPINACI**

Pomodoro e basilico

#### **PIZZ' E FOJE**

Polenta di granoturco sbriciolata con deliziose verdure di stagione ripassate e peperone dolce

### La minestra

Sagne e legumi nostrani

La nostra pasta  
viene fatta a mano  
come gusto e  
tradizione vuole

### **Secondi**

#### **Brace abruzzese**

Braciola di Maiale

Bistecca di Vitello

Agnello

Gran grigliata mista

#### **CANESTRATO**

Formaggio arrosto

### Contorni

Patate arrosto

Insalata dell'orto del giorno

Verdura ripassata del giorno

### Sotto il Coppo

Si preparano su ordinazione delizie tradizionali come il coniglio o il pollo.

Potrete trovare su ordinazione anche le prelibate Lumache o l'Agnello porchettato con le mandorle e Torcinelli. Cannelloni o Lasagne.

Si cucina su misura  
per il tuo  
evento speciale

### Dolcezze

Torta del giorno

Cantucci o biscottini della casa

Frutta di stagione

## ABRUZZESE IN FORMA

### Festival dell'orto

(pallotte cace e ove  
terrina cipollata  
e pizz' e foje)

### Brascioline Guardiesi

### Primo a scelta

### Gran grigliata mista

### Patate al forno

Ogni menù degustazione  
comprende acqua e  
¼ vino e biscottini  
fatti in casa

Non sono compresi  
nei menù degustazione  
caffè, distillati, amari  
e dolce

## Menù degustazione

### ABRUZZESE A DIETA

### Gran Mix Nostrano

### Terrina cipollata

### Sagne del giorno

### Bistecca di Vitello

### alla brace (200gr)

### guarnito con insalata

Nonna dice sempre  
*"chi magna da sole  
zì strozz"!*

Bisogna pur farsela  
una bella mangiata!

## ABRUZZESE IMPUNITO

### Degustazione di tutti i nostri antipasti caldi e freddi

### Primo a scelta

### Gran Grigliata mista

### Patate arrosto e insalata

In questo menù non  
esistono \* sono tutto frutto  
della nostra amata  
campagna

Per informazioni, in conformità all'allegato II del  
Reg. 1169/2011, circa gli ingredienti allergenici  
presenti nelle ricette, si prega di contattare,  
prima dell'ordine del pasto o della bevanda, il  
responsabile di sala.

Il \*\* prodotto acquistato fresco è stato  
sottoposto a trattamento obbligatorio di  
bonifica preventiva tramite congelamento in  
conformità alle prescrizioni dell'allegato III e  
Sez. VIII 2) Cap. D) del Reg. CE 853/04.

wi-fi password: labrocca

[www.agriturismolabrocca.it](http://www.agriturismolabrocca.it)