

ANTIPASTI

Antipasti Caldi

4 Antipasti Caldi del giorno

Mazzarelle di Agnello*

*Tipici involtini di Coratella d' Agnello

DAI PARCHI D'ABRUZZO

Selezione di Salumi dei Parchi

Prosciutto stagionato in grotta, Capocollo di Maiale Nero d'Abruzzo,

Salame al Tartufo, Salame Aquila, Salame di Pecora,

Corallina alle vinacce di Montepulciano, Ciauscolo i.g.p.

Selezione di Formaggi dei Parchi

Ricotta al Forno origano e semi di papavero, Caciotta ai due latti,

Cacioricotta al Tartufo, Canestrato di Campotosto,

Canestrato di Castel del Monte, Pecorino erborinato "Blu d'Abruzzo,"

con cipolla caramellata al Montepulciano e composta di frutta

Bruschetta mista (3 pz)

Con pomodoro, prosciutto, frittata,
verdure, salsiccia o altro, secondo disponibilità del giorno

Bruschetta con olio (5 pz)


la Casetta
di Papparill

PRIMI PIATTI

*Produciamo le nostre paste con metodi tradizionali
utilizzando Farina Tipo1 ottenuta da grani Teramani macinati a pietra*

Pasta alla Mugnaia* con sugo all'abruzzese

*Sorta di spaghetti, frutto di un procedimento di tiratura esclusivamente a mano che gli conferisce il tradizionale aspetto grossolano ed una elevata digeribilità.

Spaghetti alla Chitarra Abruzzese con 'Pallottine'*

*Tipiche piccole polpettine di carne

Spaghetti alla Chitarra Abruzzese con tartufo nero fresco*

*Solo se disponibile fresco

**Gnocchi di Patate e Borragine
fonduta di pecorino di Castel del Monte e granella di nocciola tostata**

Tagliatelle alla Boscaiola con ragù bianco e funghi porcini

**Maltagliati con farina di Grano Saraceno
con broccoli, zucca e ceci**

**Ravioloni di Ricotta
con burro, salvia e zafferano d'Abruzzo**

S E C O N D I P I A T T I

Agnellino abruzzese i.g.p. in padella ‘alla Diavola’

Delizia di Pollo con emulsione di Mandorle

cottura a bassa temperatura

Filetto di Maiale alla griglia

avvolto in pancetta e foglie di mirto

Ossobuco di Vitello in umido

Tagliata di Angus

Tagliata di Picanha Black Angus

Lombata in padella ai funghi porcini

Bistecca di Manzo alla griglia

Arrosticini

di Filetto di Pecora: (Ordine minimo per tipo 5 pz.)*

di Fegato e Cipolla: (Ordine minimo per tipo 5 pz.)*

*Disponibili anche a pranzo solo nel periodo estivo

C O N T O R N I

Insalata di stagione. verde o mista

Verdure di stagione ripassate in padella

Patate ‘al coppo’


la Casetta
di Papparill

LA NOSTRA PASTICCERIA

Coppa 'Paparill'

(Crema soffice al Mascarpone su biscotti Amaretto bagnati nel caffè
e scaglie di cioccolato)

Semifreddo al pistacchio

con Cantuccio e marmellata di kumquat

Cremoso al cioccolato

con Crumble alla Curcuma, Arancia semi candita e Caramello salato

Panna cotta ai frutti di bosco freschi,

da panna fresca e bacche di vaniglia Barbon

Cheesecake di ricotta e fichi

con copertura di gelèe di more

Flan di cioccolato

con crema inglese al cardamomo

ALTRI DOLCI E FRUTTA

Gelato Fiordilatte

*Senza glutine

Ananas in bellavista • Frutta di stagione

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT

Moscato • Zibibbo • Malvasia • Ratafià • Marsala superiore:

Passito di Pantelleria D.O.C. • Barolo Chinato • Vino cotto:

Muffato

(prezzi al bicchiere)


la Casetta
di Paparill

LISTA DEI VINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bottiglie da ml. 375

€

Masciarelli “Gianni Masciarelli”

Masciarelli “Marina Cvetic”

Bottiglie da ml. 750

Contucci Ponno “La Regia Specula” d.o.c.g.

Marramiero

Marramiero “Inferi”

Nicodemi “Le Murate”

La Quercia “Prima Madre” d.o.c.g.

La Quercia “Mastrobono” d.o.c.g.

Tenuta de Melis “Bardasce”

Illuminati “Ilico”

Mazzarosa “Riserva” d.o.c.g.

Pasetti “Testarossa”

Cataldi Madonna “Malandrino”

Zaccagnini “San Clemente”

Camillo Montori “Fontecupa” d.o.c.g.

Centorame “San Michele”

Strappelli d.o.c.g.

Lunaria “Coste di Moro” Biodinamico

Lepore

Masciarelli “Gianni Masciarelli”

Masciarelli “Marina Cvetic”

Masciarelli “Iskra”

Di Sipio

San Lorenzo “Oinos” d.o.c.g.

Torre dei Beati

Tenuta Ulisse “Amaranta”

LISTA DEI VINI

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. €

Marramiero

Contucci Ponno “Vermiglio”

Masciarelli “Villa Gemma”

Lunaria “Pettirosce” biodinamico

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Masciarelli “Villa Gemma” i.g.t.

PECORINO D.O.C.

Agriverde “Natum” biologico

Mazzarosa

Strappelli “Soprano” Controguerra Pecorino i.g.t.

PASSERINA D.O.C.

Agriverde “Natum” biologico

BOLLICINE D.O.C.

Villa de Bruni “Prosecco Millesimato”

Marramiero “Metodo Classico Abruzzo d.o.c.”

Vezzoli “Metodo Classico Franciacorta d.o.c.”

VINO DELLA CASA

Montepulciano d’Abruzzo doc (caraffa lt 1)

Trebbiano d’Abruzzo doc (caraffa lt 1)