

ANTIPASTI

| | |
|---|--------|
| Antipasto di Campagna: con verdure di stagione e salumi tipici nostrani | € 9,00 |
| Mazzarelle alla Teramana | € 9,00 |
| Millefoglie di patate ai carciofi Romaneschi con zafferano dell'Aquila | € 9,00 |
| Soufflè al formaggio pecorino di Fioli e noci con emulsione balsamica al miele di castagno e pera caramellata | € 8,00 |

PRIMI

| | |
|--|--------|
| Timballo di Crespelle | € 9,00 |
| Spaghetti alla Chitarra con Polpettine | € 8,00 |
| Tagliatelline al ragù bianco di vitello con germogli di spinaci saltati, pomodori secchi e veli di pecorino di Fioli | € 9,00 |
| Gnocchi ai sapori mediterranei con primizie di stagione profumate al basilico | € 9,00 |

COPERTO € 2,00

SECONDI

| | |
|--|---------|
| Carrè di agnello nostrano della Laga al forno farcito alle Erbe aromatiche con Patatine alla ghiotta | € 15,00 |
| Gran arrosto di manzo dei nobili casati Teramani con patate alla ghiotta e piselli finissimi | € 15,00 |
| Entrecote all'Abruzzese con Pecorino Stagionato e salsa al montepulciano | € 16,00 |
| Filetti mignon di Maiale in salsa di Noci su foglie di patate croccanti | € 13,00 |

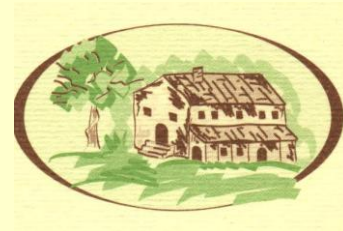
DOLCI

| | |
|--|--------|
| Pizzadolce delle Feste | € 5,00 |
| Cestino Caldo con cuore di Gelato alla crema su Yogurt e frutti rossi | € 6,00 |
| Budino al Cioccolato Ecuadoriano con crema alla vaniglia | € 5,00 |
| Creme Brulèe | € 5,00 |
| Mousse di ricotta casereccia "freschissima" | € 5,00 |

Il menù alla carta è molto impegnativo da proporre nei giorni di festa, pertanto Vi invitiamo ad essere comprensivi e di non avere fretta.

COPERTO € 2,00

Locanda del Pompa



Pasqua e Pasquetta 2011
24 e 25 aprile

Menù