



≡ LA BOTTEGA ≡

# IL CAPESTRANO

OSTERIA ABRUZZESE - MILANO

## Chi è il Guerriero di Capestrano?

Il nome "Il Capestrano" è stato scelto in onore dell'antico guerriero, risalente al VI secolo A.C., e rinvenuto nel 1934 a Capestrano (AQ). La statua, ricavata da un unico blocco di pietra locale, è alta 210cm ed è uno dei reperti più misteriosi che il passato ci abbia restituito. È possibile ammirare il "**Guerriero di Capestrano**" presso il **Museo Nazionale d'Abruzzo a Chieti**.

## La nostra cucina

**La cucina abruzzese, ritenuta una delle migliori cucine regionali, trae origine sia dalle tradizioni pastorali che da quelle marinare, ed è per questo che i suoi piatti sono molto diversi tra le quattro province.**

Nei piatti in carta i protagonisti assoluti restano i prodotti e gli ingredienti del territorio, di cui **Il Capestrano** si fa con orgoglio vetrina. Dall'oro di Navelli, il leggendario **zafferano**, alla **Mortadella di Campotosto**, agli speciali **Pecorini** (di Farindola, Canestrato di Castel del Monte e Gregoriano di Scanno).

**Ricordando che qui tutto è fatto in casa**; il pane casereccio con la farina macinata a pietra, la farina ai cereali e il grano di solina 🌻, la pasta fresca, le salse madri e i tipici dolci.

Nel nostro menù trovate prodotti riconosciuti **presidi Slow Food**, indicati con il simbolo 🌻.

*"Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene."*

*Virginia Woolf*



**I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON QUESTO SIMBOLO  
NON SONO AL MOMENTO DISPONIBILI.**

# Allergeni

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri piatti e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Per ogni piatto troverai la tipologia di allergeni presenti, secondo la seguente lista:

## Lista degli allergeni / list of allergens

1. Frutta a Guscio - Tree nuts
2. Arachidi - Peanuts
3. Lupino - Lupin
4. Latte e prodotti latticini - Milk and milk products
5. Uova - Eggs
6. Pesce - Fish
7. Molluschi - Shellfish
8. Crostacei - Crustaceans
9. Soia - Soya
10. Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten
11. Semi di Sesamo - Sesame Seeds
12. Sedano - Celery
13. Senape - Mustard
14. Anidride Solforosa - Sulphur Dioxide

Per maggiori informazioni e sicurezza rivolgersi al personale di sala.

\* prodotto surgelato all'origine.



Celiaci



Vegetariani



Vegani

**Prezzi espressi in euro.**

### **L' pan, je mantil', le posat' e ji bicchieri**

Il Coperto e il nostro pane fatto in casa con le farine macinate a pietra, la farina ai cereali e il pane tradizionale con le patate di Avezzano.

*Allergeni/Allergens (1-4-9-10-11)*

**3.**

## Per cominciare

-  **L' pallote "cacio e ova"** **12.**  
Pallottine di pane raffermo, uovo e formaggio di mucca e di pecora, servite con salsa al pomodoro.  
*Allergeni/Allergens (4-5-10-12)*
- La scamorza di Montebello** **12.**  
Mozzarella appassita al forno con tartufo, servita con crostino di pane e prosciutto crudo marsicano.  
*Allergeni/Allergens (4-10)*
-   Per celiaci richiedere **senza pane**, per vegetariani richiedere **senza prosciutto**.
-  **Je sformat' de melanzana c' la mozzarella** **14.**  
Sformatino di melanzana con mozzarella, su fonduta al parmigiano, guarnita con mandorle.  
*Allergeni/Allergens (1-4-10-12)*
- J'arrosticini c' l' bruschett'** **14.**  
Arrosticini di carne di pecora con bruschetta al pomodoro.  
(porzione da 8pz.) **CAD 1,5.**  
*Allergeni/Allergens (10)*
-  Per celiaci richiedere **senza bruschetta**.
- Maialino nero in porchetta** **7.**  
Porchetta abruzzese fatta in casa, servita su bruschetta.  
*Allergeni/Allergens (10)*
-  Per celiaci richiedere **senza bruschetta**.

# I profumi della credenza: fra cacio e salumi

## Degustazione di ventricine

13.

Degustazione di ventricine abruzzesi; *Ventricina del vastese* a fette 🍄 e *Ventricina della maiella* (tipici insaccati di maiale nero tagliato a punta di coltello, con peperone rosso dolce e piccante 🌶️ di Altino) e *Ventricina teramana spalmabile* su bruschetta.



Per celiaci richiedere **senza bruschetta**.

*Allergeni/Allergens (10)*

## Degustazione d' salumi

12.

Selezione di salumi tipici, tra cui la Mortadella di Campotosto 🍄, la Salsiccia di fegato di Paganica 🍄, prosciutto crudo marsicano e ventricina teramana spalmabile su bruschetta (Prodotti artigianali disponibili solo in alcuni periodi dell'anno)



Per celiaci richiedere **senza bruschetta**.

*Allergeni/Allergens (10)*

## Degustazione d' formagge

12.

Selezione di formaggi tipici, tra cui il Canestrato di Castel del Monte 🍄 e Marчетto (pecorino spalmabile) su bruschetta, serviti con mostarda di cipolle rosse fatta in casa.









Per celiaci richiedere **senza bruschetta**.



*Allergeni/Allergens (4-10-14)*

LE DEGUSTAZIONI SONO CONSIGLIATE PER UNA PERSONA.

## *I tesori dimenticati: cereali e legumi in zuppa*

-  **La zuppa c'ji cìci** 12.  
 Zuppa di ceci di Navelli 🌻 (AQ).  
 *Allergeni/Allergens (12)*
-  **La zuppa c' le lenticchie** 12.  
 Zuppa di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio 🌻 (AQ), con crostini di pane di Avezzano.  
 Per celiaci richiedere **senza pane**.  
*Allergeni/Allergens (10-12)*

## *I segreti della nonna: le minestre*

- L'sagne c' ji fasciòli** 13.  
"Le sagne", tipo di tagliatelle acqua e farina di Solina 🌻 più spesse e corte, servite in zuppa con fagioli di montagna e peperoncino 🌶️.  
*Allergeni/Allergens (10-12)*
-  **Ji gnocchitti c' ji cìci** 13.  
 Gnocchetti acqua e farina di Solina 🌻, serviti in zuppa con ceci di Navelli 🌻.  
*Allergeni/Allergens (10-12)*

# Le mani in pasta

## I cazzellitt' de' Scanno c' le foje

14.

I "cazzelletti" (gnocchetti acqua e farina di Solina 🌻 tipici di Scanno) saltati con cime di rapa, alici e peperoncino 🌶️.

*Allergeni/Allergens (6-10-12)*



Per vegetariani e vegani richiedere **senza alici**.

## Gnocchi de patan' ajo ragù abruzzese

14.

Gnocchi di patate del Fucino IGP, alle tre carni (maiale, manzo, pecora).

*Allergeni/Allergens (5-10-12)*





## L' tagliatell' ajo ragù bianc' d'agnèjie

14.

Tagliatelle al ragù abruzzese al ragù bianco di agnello, con limone, ginepro e pecorino di Castel del Monte 🌻.

*Allergeni/Allergens (4-5-10-12)*

## La forza dei sapori

-  **La pècora "ajo cotture"** 18.  
Piatto della "transumanza"; Stracotto di pecora in bianco a cottura lenta secondo la tradizione, al profumo di erbe di montagna.  
*Allergeni/Allergens (12)*
- Le polpette della nonna** 16.  
Polpette di carne di manzo al pomodoro.  
*Allergeni/Allergens (4-5-10)*
-  **Je baccalà in guazzetto** 24.  
\*Baccalà in guazzetto con patate, capperi, cipolla, pomodorini confit e olive taggiasche.  
*Allergeni/Allergens (6-12)*
-  **La trippa alla pennese** 16.  
Trippa con pomodoro, cipolla, alloro e peperoncino 🌶️  
*Allergeni/Allergens (12)*
-  **L' savicce d'carn c' la verdura** 16.  
Salsicce di maiale con cicoria piccante 🌶️.

## Dagli orti

- La 'nzalata** 5.  
Insalata verde o mista.
- L' patan' d' Fucin àjie furn'** 6.  
Patate del Fucino IGP al forno.
- La verdura aj' oj' e peperoncin'** 6.  
\*Cicoria ripassata con olio, aglio rosso di Sulmona e peperoncino 🌶️.  
*Allergeni/Allergens (12)*