

ANTIPASTI

Antipasto 'Paparill'

Tagliere con selezione di salumi e formaggi, legumi, composte, verdure, insalatine, farro, fantasie di stagione...
Seguito da 4 Antipastini Caldi di stagione.

€ 15,00

Antipasto Caldo

I 4 Antipastini Caldi del 'Paparill'.

€ 9,00

Antipasto Tradizionale della Casa

Selezionato dal tagliere 'Paparill'.

€ 8,00

Formaggio misto

Selezione di formaggi tipici con composta di frutta.

€ 8,00

Bruschetta mista

Con pomodoro, prosciutto, frittata, verdure, salsiccia ed altro. (3 pz)

€ 3,50

Bruschetta con olio (5 pz)

€ 2,00

PRIMI PIATTI

Le nostre paste, da grani teramani macinati a pietra

Pasta alla Mugnaia*
con sugo all'abruzzese

*Sorta di spaghettoni, frutto di un processo di tiratura a mano che conferisce il tradizionale aspetto grossolano ed una elevata digeribilità.

€ 8,00

Spaghetti alla Chitarra Abruzzese
con tartufo nero fresco*

*Solo se disponibile fresco

€ 14,00

Gnocchi di Patate e Borragine
con pomodorini e basilico

€ 8,00

Tagliatelle alla Boscaiola
con ragù bianco e funghi porcini

€ 8,00

Spaghetti alla Chitarra Abruzzese
con 'Pallottine'*

*Piccole polpette di carne

€ 8,00

Maltagliati con farina di Grano Saraceno
all'ortolana con verdure di stagione

€ 8,00

Ravioloni di Ricotta
con burro, salvia e zafferano de L'Aquila

€ 8,00

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

Agnellino nostrano in padella ‘alla Diavola’

€ 14,00

Delizia di Pollo con salsa di Mandorle

cottura a bassa temperatura

€ 10,00

Filetto di Maiale alla griglia

avvolto in pancetta e foglie di mirto

€ 10,00

Ossobuco di Vitello in umido

con patata al cartoccio

€ 13,00

Tagliata di Angus

€ 16,00

Tagliata di Picanha Black Angus

€ 17,00

Lombata in padella ai funghi porcini

€ 16,00

Bistecca di Manzo alla griglia

€ 14,00

Bistecca di Maiale alla griglia

€ 9,00

Arrosticini

di Pecora: € 0,70 • di Filetto di Pecora: € 0,90

di Fegato e Cipolla: € 0,90

(Ordine minimo per tipo 5 pz.)

C O N T O R N I

Insalata di stagione, verde o mista

€ 4,00

Verdure di stagione ripassate in padella

€ 4,00

Patate ‘al coppo’

€ 4,00


la Casetta
di Papparill

LA NOSTRA PASTICCERIA

Coppa 'Paparill'

€ 4,00

Semifreddo al pistacchio

€ 4,50

Lingottino al cioccolato

€ 4,50

Delicata di frutti di stagione

€ 4,50

Cheesecake di ricotta e fichi

con copertura di cioccolato fondente

€ 4,50

Flan di cioccolato

con crema inglese al cardamomo

€ 4,50

Spuma di nocciola Tonda di Giffoni

€ 4,50

ALTRI DOLCI E FRUTTA

Gelato al limone • Tartufo bianco* o nero* • Tiramisù*

*Senza glutine

€ 4,00

Ananas in bellavista • Frutta di stagione

€ 3,50

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT

Moscato • Zibibbo • Malvasia • Ratafià • Marsala superiore: € 2,00

Passito di Pantelleria D.O.C. • Barolo Chinato • Vino cotto: € 3,00

Muffato: € 4,00 (prezzi al bicchiere)


la Casetta
di Paparill

BEVANDE

BIRRE IN BOTTIGLIA	€
Forst “Kronen Speciale” 5.2° (lt 0,66)	4,50
Forst “Kronen Speciale” 5.2° (lt 0,33)	3,00
Paulaner “Weisbier” 5.5° (lt 0,50)	4,50
La Casa di Cura “T.S.O.” ipa 7° (lt 0,33)	5,00
La Chauffe Bionda e/o Bruna 8° (lt 0,33)	5,00
Daura “Senza Glutine” 5.4° (lt 0,33)	4,50

BEVANDE IN BOTTIGLIA

Coca Cola (lt 0,33)	2,50
Fanta (lt 0,33)	2,50
Coca Cola (lt 1)	4,50
Gassosa (lt 1)	3,00
La Vera Gazzosa “Limone di Amalfi” (lt 0,27)	3,00
Acqua minerale (lt 0,75)	2,00

Servizio, pane e coperto 2

Per qualsiasi informazione su **sostanze e allergeni** è possibile consultare l'apposita documentazione, fornita **su richiesta**, dal personale in servizio.

In caso di temporanea indisponibilità del prodotto fresco per alcuni piatti potrebbe essere utilizzato l'ingrediente surgelato.

LISTA DEI VINI

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.	€
Marramiero “Dama”	14,00
Contucci Ponno “Vermiglio”	14,00
Masciarelli “Villa Gemma”	18,00

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.	
Masciarelli “Villa Gemma” igt	15,00

PECORINO	
Agriverde “Natum Bio”	13,00

PASSERINA	
Agriverde “Natum Bio”	13,00

BOLLICINE	
Villa De' Bruni Prosecco “Millesimato”	15
Lo Sparviere Franciacorta “Saten”	30,00
Legonziano Metodo Classico Abruzzo d.o.c. “36”	25,00

VINO DELLA CASA	
Montepulciano d'Abruzzo doc (caraffa lt 1)	7
Trebbiano d'Abruzzo doc (caraffa lt 1)	7

LISTA DEI VINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Bottiglie da ml. 375	€
Masciarelli "Gianni Masciarelli"	8,00
Masciarelli "Marina Cvetic"	15,00
Bottiglie da ml. 750	
Contucci Ponno "La Regia Specula" d.o.c.g.	15,00
Contucci Ponno "Riserva" d.o.c.g.	25,00
Marramiero "Dama"	15,00
Marramiero "Inferi"	25,00
Anfra "Nero dei Due Mori"	18,00
La Quercia	15,00
La Quercia "Mastrobono" d.o.c.g.	32,00
Cerretano "Angizia" (Biologico, Vegano)	15,00
Legonziano "Diocleziano"	15,00
Pasetti "Testarossa"	26,00
Cataldi Madonna "Malandrino"	20,00
Zaccagnini "San Clemente"	35,00
Montori "Fontecupa"	24,00
Centorame "San Michele"	15,00
Strappelli d.o.c.g.	20,00
Lunaria "Coste di Moro" (Biodinamico)	18,00
Lepore	15,00
Masciarelli "Gianni Masciarelli"	15,00
Masciarelli "Marina Cvetic"	25,00
Masciarelli "Iskra" d.o.c.g.	35,00
Illuminati "Ilico"	15,00
San Lorenzo "Oinos" d.o.c.g.	24,00
Torre dei Beati	18,00
Nestore Bosco	15,00

FINE CENA

	€
Caffè espresso	1,00
Liquori, Amari e Distillati nazionali	2,00
Liquori, Amari e Distillati etichette speciali	s.q.

SELEZIONATI DAL BAR

RUM

Pampero anniversario (Venezuela)	4,00
Vigia 18 anni (Cuba)	6,00
El Dorado 15 anni (Guyana)	6,00
Matusalem 15 anni (Cuba)	5,00
Zacapa centenario 23 anni (Guatemala)	6,00
Santa Teresa (Venezuela)	5,00
Saint James (Martinica) • Agricolo	4,00
J. Bally (Martinica) • Agricolo	4,00
J. M. xo (Martinica) • Agricolo	6,00

BRANDY

Cardenal Mendoza Gran Reserva (Spagna)	6,00
Janneau Armagnac (Francia)	6,00
Hennessy Cognac (Francia)	6,00

WHISKY

Oban 14 anni (Scozia)	6,00
Jack Daniels (U.S.A.)	4,00

GRAPPE

Nonino "U'E"	3,00
Poli "Po' di Poli"	4,00
Poli "24 Carati"	4,00