

HOTEL GIANNA ROSETO

MENU' DI FERRAGOSTO 2021

-**Aperitivo:** alcolico ed analcolico con stuzzicheria varia servito nel nostro giardino.

-**Antipasti freddi:** prosciutto crudo nostrano, salame aquilano, lonzina nostrana e “pizz’onta”. Formaggio pecorino con composta di frutta e marmellata di fichi con fioroni abruzzesi. Fiadoni (ravioli di ricotta cotti al forno).

-**Antipasti caldi:** mazzarelle (coratella di agnello avvolta in lattuga e cotti al forno), castrato in umido al sughetto di pomodoro locale, Pallottine cacio e ovo (tipico piatto teramano), timballino di crespelle (secondo l’antica tradizione abruzzese). Pomodori, peperoni e zucchine ripiene di riso e carne macinata di vitello.

-**Antipasti fritti:** formaggio pecorino fritto. Alici fritte in pastella con peperone crusco e fagioli cannellini locali.

-**Primo:** spaghetti alla chitarra con polpettine di vitello in delicato sugo di carne e pomodoro.

-**Secondo piatto:** arrosto di agnello in porchetta e cotolette di agnello.

-**Frutta** di stagione con la tradizionale anguria.

-**Dolce:** “pizza dolce” (torta tipica fatta in casa dall’Hotel Gianna da Nonna Gianna).

-**Spumante:** secco e dolce

-**Caffè** e liquori.

Buon appetito e buon ferragosto a tutti i nostri cari clienti e amici.