



FATTORIA GALASSO

CUCINA TIPICA
ABRUZZESE



MENU RISTORANTE

CUCINA TIPICA
ABRUZZESE

**Sulla nostra tavola trovi i
prodotti genuini dell'azienda
agricola di Gabriele Galasso.**

MENU

ANTIPASTI

PALLOTTE CACIO E OVE

1-3-7-8

€ 9,00

PALLOTTE CACIO E OVE CON BURRATINA

1-3-7-8

€ 14,00

ANTIPASTI CALDI

Quattro portate calde di tipicità abruzzesi.

1-3-7-8-9

€ 9,00

ANTIPASTI FREDDI

Selezione di salumi e formaggi.

1-8

€ 7,00

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Salumi misti con formaggio pecorino e quattro portate di antipasto caldo.

1-3-7-8-9

€ 16,00

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Prosciutto crudo, lonza, formaggio pecorino, salame, verdure sott'olio fatte in casa, olive verdi.

1-8-12

€ 8,00

PROSCIUTTO CRUDO E PECORINO

7

€ 7,00

MELANZANE SOTT'OLIO

Fatte in casa.

8-12

€ 7,00

PECORINO ALLA BRACE

7

€ 6,50

MENU

PRIMI PIATTI

LO SPECIALE DELLA CASA

€ 11,00

Pasta fresca fatta in casa preparata giornalmente
Chitarrina con pallottine cace ove al pomodoro

1-3-7-8-9

RAVIOLI

€ 11,00

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta con pomodoro.

1-3-7-8-9

RAVIOLI FUNGHI E TARTUFO

€ 12,00

Ravioli fatti in casa.

1-3-7-8-9

TIMBALLO

€ 11,00

Timballo fatto in casa di scrippelle
all'abruzzese.

1-3-7-8-9

CHITARRINA ALLA TERAMANA

€ 11,00

Chitarra fatta in casa con pomodori
biologici e polpettine di carne.

1-3-7-8-9

ANELLINI ALLA PECORARA

€ 11,00

Anellini di pasta bianca fatti a mano, sugo
rosso con verdure e ricotta di pecora.

1-3-7-8-9

TAGLIATELLE FUNGHI E SALSICCIA

€ 11,00

Tagliatelle fatte in casa con funghi misti e salsiccia.

1-3-7-8-9

TAGLIATELLE CON FUNGHI, SALSICCIA E TARTUFO

€ 13,00

Tagliatelle fatte in casa con funghi misti, salsiccia,
scaglie di tartufo fresco e salsa tartufata.

1-3-7-8-9

SCRIPPELLE 'MBUSSE

€ 14,00

Ricetta tipica abruzzese, scrippelle in brodo di carne.
Secondo disponibilità.

1-3-7-8-9

MENU SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI VITELLO

Tagliata di vitello argentino con rucola, grana padano e pomodori pachino.

7

€ 22,00

ENTRECOTE ARGENTINA

Il peso può variare dai 300 ai 400 gr circa, non è possibile determinare il peso prima del taglio.

€ 5,50 /etto

BISTECCA SASHI FINLANDESE

Il peso può variare dai 450 ai 550 gr circa, non è possibile determinare il peso esatto prima del taglio.

€ 5,50 /etto

SALSICCE

Salsicce nostrane di carne o fegato alla brace. (3 pezzi)

€ 9,50

PALLOTTE CACIO E OVE CON BURRATINA

1-3-7-8

€ 14,00

PALLOTTE CACIO E OVE

Polpette di formaggio e uovo con sugo di pomodori e peperoni, 3 pezzi.

1-3-7-8

€ 9,00

ARROSTICINI (classici o di fegato)

Arrosticini di pecora tagliati a mano.

€ 1,40 /cad.

ARROSTO MISTO

Agnello, lombatina di maiale, salsiccia di carne, salsiccia di fegato, pancetta.

€ 14,50

PECORA ALLA CALLARA

Spezzatino di pecora a lenta cottura con patate e carote. Secondo disponibilità.

1-8-9-12

€ 13,00

TRIPPA

Con sugo di pomodoro.

1-8-9-12

€ 11,00

AGNELLO NOSTRANO

Agnello di allevamento locale alla brace.

€ 15,00



Acquista le

PALLOTTE CACIO E OVE

del nostro laboratorio
artigianale

VASCHETTA DA 6 PEZZI

Pallotte vendute fritte e da ripassare nel sugo.

€ 5,00





Scopri i prodotti del nostro laboratorio artigianale.



PALLOTTE CACIO E OVA

Pallotte vendute fritte e da ripassare nel sugo.

2 VASCHEFFE DA 180g

€ 10,00



PALLOTTINE CACIO E OVA

Pallottine vendute fritte per condire la pasta, il brodo e le zuppe.

2 VASCHEFFE DA 200g

€ 12,00



PIZZA REALE

Pizza reale abruzzese cotta al forno per il brodo.

2 VASCHEFFE DA 200g

€ 12,00



* I prodotti sono disponibili alla vendita unicamente per i clienti che consumano il pranzo o la cena presso il nostro ristorante.

MENU

PIATTI FREDDI

BURRATINA

7

€ 5,00

PECORINO ABRUZZESE

7

€5,00

PROSCIUTTO RISERVA

Parma o San Daniele

€ 5,00

PROSCIUTTO E BURRATINA

7

€ 7,50

MENU CONTORNI

INSALATA VERDE **€ 3,00**

INSALATA MISTA **€ 3,50**

INSALATA DI POMODORI **€ 3,00**

PATATE AL FORNO **€ 4,50**

8

PATATE FRITTE TAGLIATE A MANO **€ 4,50**

8

VERDURE FRESCHE COTTE **€ 4,50**

8

MENU

FRUTTA E DOLCI

FRUTTA DI STAGIONE

Secondo disponibilità stagionale.

€ 4,00

FERRATELLE ABRUZZESI

Ferratelle fatte in casa con crema pasticcera e frutti di bosco.

€ 5,00

PIZZA DOCE

Dolce tipico abruzzese, pan di spagna fatto in casa con crema e cioccolato.

€ 4,50

PANNA COTTA

€ 4,50

CREMA CATALANA

€ 4,50

TIRAMISÙ DELLA CASA

€ 4,50

*Tutti i dolci e le creme sono realizzati in casa

MENU BEVANDE

| | |
|--------------------------------------------------|---------|
| ACQUA MICROFILTRATA | € 2,00 |
| Liscia o gassata, 1lt. | |
| BIRRA 0.2 | € 3,00 |
| BIRRA 0.4 | € 4,00 |
| BIRRA 1LT | € 8,00 |
| BIRRA ARTIGIANALE | € 12,00 |
| Birrificio Maiella – Dea Maia 75 cl | |
| BIRRA ARTIGIANALE | € 6,00 |
| Birrificio Maiella – Dea Maia 33 cl | |
| COCA - COLA | € 4,00 |
| Bottiglia in vetro, 1lt. | |
| GASSOSA | € 3,00 |
| Bottiglia da 1lt. | |
| VINO DELA CASA 1 / 4 LT | € 2,50 |
| Prodotto da uve dell'Azienda Agricola Galasso | |
| VINO DELA CASA 1 / 2 LT | € 4,00 |
| Prodotto da uve dell'Azienda Agricola Galasso | |
| VINO DELA CASA 1 LT | € 8,00 |
| Prodotto da uve dell'Azienda Agricola Galasso | |
| AMARI ARTIGIANALI | € 3,00 |
| Di nostra produzione. | |
| CAFFÈ BIOLOGICO ROM CAFFÈ | € 1,40 |
| SERVIZIO E COPERTO | € 3,00 |
| Il pane servito a tavola è di nostra produzione. | |

PASTA FRESCA SU PRENOTAZIONE

CHITARRINA

Chitarrina fatta a mano con farina di semola.

€ 7,00 /kg

TAGLIATELLE

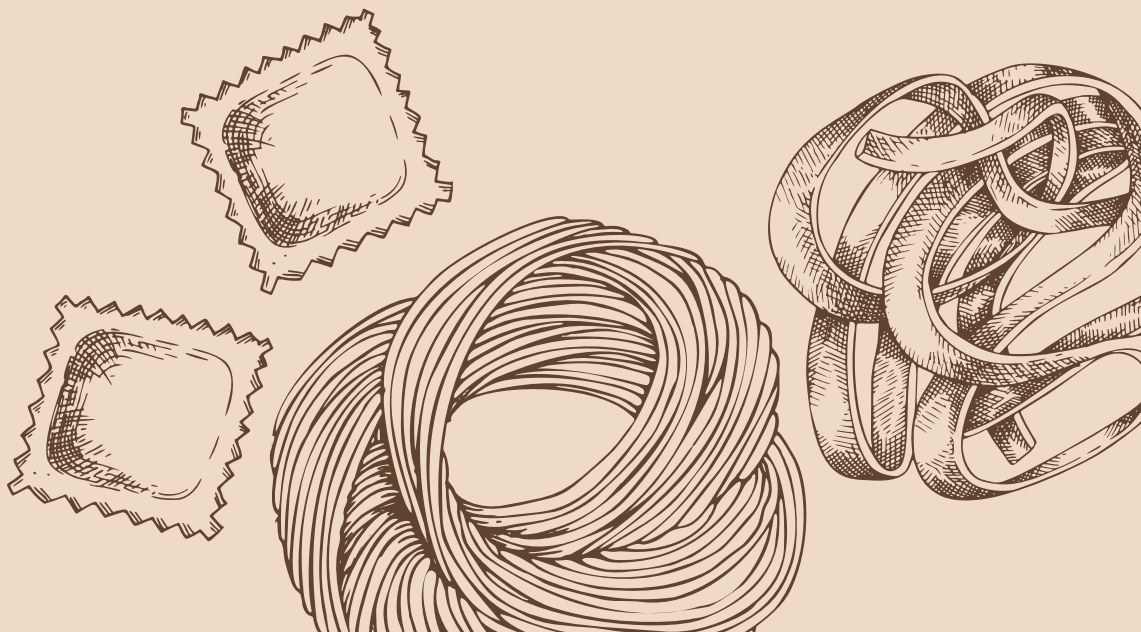
Tagliatelle fatte a mano con farina di semola.

€ 7,00 /kg

RAVIOLI

Ravioli fatti a mano con ripieno di ricotta e spinaci.

€ 14,00 /kg



ANTIPASTO FREDDO

Salumi e formaggi serviti al piatto.

+

2 ANTIPASTI CALDI

Tipicità Abruzzesi

+

2 ASSAGGI DI PRIMO

A scelta tra quelli disponibili sul menu.

+

GIRELLO DI VITELLO

di scottona con patate al forno, servito al piatto.
Solo su prenotazione.

O

ARROSTO MISTO

Minimo due coperti, l'arrosto misto è da considerarsi una porzione ogni due menù fissi. Servito con due contorni al vassoio.

€ 30,00

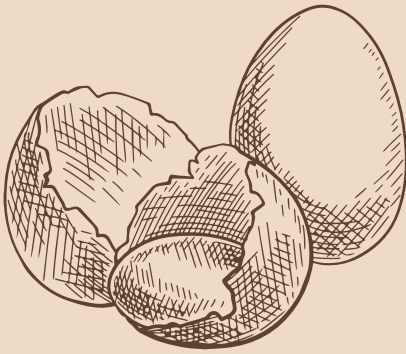
Bevande escluse.
Esclusi caffè, dolce ed amari.

Disponibile per compleanni, cene, eventi, lauree.

Possibilità di prenotare il vostro menu fisso:

- L'opzione menu fisso può essere effettuata solo con ordinazione da parte di tutti i commensali
- **Menu fisso non divisibile con altri commensali**
- Non è possibile variare il menu
- L'offerta menu fisso non è cumulabile con ulteriori offerte

MENU FISSO PASQUETTA



ANTIPASTO FREDDO

Salumi e formaggi serviti al piatto.

+

2 ANTIPASTI CALDI

Tipicità Abruzzesi

+

2 ASSAGGI DI PRIMO

Chitarrina funghi e salsiccia,
Ravioli al pomodoro.

+

SECONDO E CONTORNO

Arrostto misto con assaggio di arrosticini* ,
Patate al forno ed insalata.

+

DOLCE, CAFFÈ E AMARO

Pizza dolce Abruzzese, caffè e amaro.

Bevande escluse.

*Possibilità di aggiunta di arrosticini su richiesta.

€ 32,00

Info e prenotazioni: 333 7290263

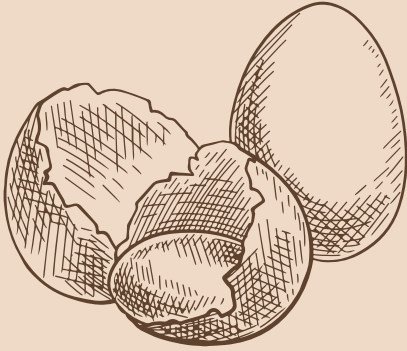
Al momento della prenotazione è necessario un acconto.

– L'opzione menu fisso può essere effettuata solo con ordinazione da parte di tutti i commensali

– **menu fisso non divisibile con altri commensali**

– non è possibile variare il menu

MENU D'ASPORTO PASQUA



ANTIPASTI FREDDI

Prosciutto, salame, lonza, sottolii fatti in casa,
formaggio pecorino ricottina, olive verdi e mozzarellina.

+

ANTIPASTI CALDI

Pallotte cace e ove. torta pasqualina

+

2 ASSAGGI DI PRIMO

Ravioli funghi e salsiccia,
Chitarrina alla teramana.

+

SECONDO E CONTORNO

Agnello con patate al forno.

+

DOLCE

Pizza dolce Abruzzese.

Bevande escluse.

€ 35,00

Info e prenotazioni
333 7290263



ANTIPASTO FREDDO

Salumi e formaggi serviti al piatto.

+

1 PRIMO

A scelta tra quelli disponibili sul menu.

+

GIRELLO DI VITELLO

di scottona con patate al forno, servito al piatto.
Solo su prenotazione.

O

ARROSTO MISTO

Minimo due coperti, l'arrosto misto è da considerarsi una porzione ogni due menù fissi. Servito con due contorni al vassoio.

€ 26,00

Bevande escluse.
Esclusi caffè, dolce ed amari.

Disponibile per compleanni, cene, eventi, lauree.

Possibilità di prenotare il vostro menu fisso:

- L'opzione menu fisso può essere effettuata solo con ordinazione da parte di tutti i commensali
- **Menu fisso non divisibile con altri commensali**
- Non è possibile variare il menu
- L'offerta menu fisso non è cumulabile con ulteriori offerte

MENU FISSO

LA GRANDE FATTORIA

ANTIPASTO FREDDO

Salumi e formaggi serviti al piatto.

+

3 ANTIPASTI CALDI

Tipicità Abruzzesi

+

2 ASSAGGI DI PRIMO

A scelta tra quelli disponibili sul menu.

+

GIRELLO DI VITELLO

di scottona con patate al forno, servito al piatto.
Solo su prenotazione.

O

ARROSTO MISTO

Minimo due coperti, l'arrosto misto è da considerarsi una porzione ogni due menù fissi. Servito con due contorni al vassoio.

€ 50,00

Bevande della casa incluse.
Sono inclusi nel menu: caffè, dolci, amari e prosecco.

Disponibile per compleanni, cene, eventi, lauree.

Possibilità di prenotare il vostro menu fisso:

- L'opzione menu fisso può essere effettuata solo con ordinazione da parte di tutti i commensali
- **Menu fisso non divisibile con altri commensali**
- Non è possibile variare il menu
- L'offerta menu fisso non è cumulabile con ulteriori offerte

MENU FISSO

IL FIENILE

2 ANTIPASTI CALDI

Tipicità Abruzzesi

+

1 PRIMO

A scelta tra quelli disponibili sul menu.

+

GIRELLO DI VITELLO

di scottona con patate al forno, servito al piatto.
Solo su prenotazione.

O

ARROSTO MISTO

Minimo due coperti, l'arrosto misto è da considerarsi una porzione ogni due menù fissi. Servito con due contorni al vassoio.

€ 24,00

Bevande escluse.

Sono inclusi nel menu: caffè, dolci, amari e prosecco.

Disponibile per compleanni, cene, eventi, lauree.

Possibilità di prenotare il vostro menu fisso:

- L'opzione menu fisso può essere effettuata solo con ordinazione da parte di tutti i commensali
- **Menu fisso non divisibile con altri commensali**
- Non è possibile variare il menu
- L'offerta menu fisso non è cumulabile con ulteriori offerte

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2 CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei.

3 UOVA

e prodotti a base di uova.

4 PESCE

e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina usata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante in birra e vino.

5 ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi.

6 SOIA

e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale di soia.

7 LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8 FRUTTA A GUSCIO

Ovvero: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 SEDANO

e prodotti a base di sedano.

10 SENAPE

e prodotti a base di senape.

11 SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 LUPINI

e prodotti a base di lupini.

14 MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi.

*CHIEDERE AL PERSONALE

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

FB/ Fattoria Galasso Pescara
IG/ @ristorante_fattoria_galasso_pe
ristorantefattoriagalasso.it

