



Menù

Abbiamo scelto questo nome perché vorremmo rifarci alle antiche osterie di una volta, quei luoghi familiari e ideali per riscoprire il gusto vero della cucina genuina e sincera.

In alcune delle portate troverai proprio l'espressione "*E'era - E'erano una volta*": sono proprio quei piatti che vogliamo esaltare, perché sono ricette senza tempo della nostra terra.

Per iniziare

PROSCIUTTO DI MAIALE NERO D'ABRUZZO	12,00 €
Tagliato a coltello con pecorino di Farindola e mostarda (7)	
PALLOTTE "CACIO E OVE"	6,50 €
Con salsa di pomodoro e peperoni (1,3)	
<i>C'erano una volta</i> LE POLPETTE DELLA NONNA	8,00 €
Pane ammorbidito nell'acqua, carote, aglio e prezzemolo (1)	
IL NOSTRO "FRITTO MISTO"	7,00 €
Formaggi panati e fritti, verdure in tempura accompagnato da salse della casa (1)	

I crudi

TRIS DI TARTARE DI MANZO BATTUTA A COLTELLO	12,00 €
Olio, sale, pepe, alici e limone candito (3,4,7)	
Maionese, lime e menta (3,4,7)	
Salsa al lampone e caprino (3,4,7)	
CARPACCIO DI MANZO	12,00 €
Cipolla in agrodolce, rucola, pomodorini e caciocavallo (7,12)	

Primi piatti

<i>C'era una volta</i> SAGNE E CECI	8,00 €
Fatte in casa, semintegrali, con ceci nostrani, salsiccia, rosmarino e qualche sagnetta frita (1)	
SPAGHETTONE AGLIO E OLIO	8,00 €
Con peperone secco di Altino (1)	
CARBONARA (1,3,7)	10,00 €
RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI NAVELLI (7)	12,00 €
SPAGHETTO DATTERINI E BASILICO (1)	10,00 €

*Durante il fine settimana il menù dei primi si fa più ampio, con pasta fresca fatta da noi!

Secondi della cucina

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON CREMA
DI PATATE, TIMO E ROSMARINO 22,00 €

C'era una volta LO SPEZZATINO 12,00 €

Di carne del nostro allevamento, cotto a lungo e servito in un coccio caldo,
con patate e piselli e con una fetta di pane croccante per la scarpetta (1)

TRIS DI HAMBURGER 12,00 €

Classico con bacon (1,3,7)

Salsa tzatziki e rucola (1,3,7)

Julienne di peperone, cipolla e zucchine con salsa di soia (1,3,7)

Contorni

C'erano una volta LE PATATE AL COPPO 4,00 €
Cotte sotto la brace come una volta

PATATE CHIPS 4,00 €

INSALATA VERDE/MISTA 3,00/3,50 €

CONTORNO DI STAGIONE 4,00 €

Secondi alla brace

TAGLIATA DI MANZO	8,00 € l'etto
Con rucola e grana (1)	
FILETTO DI MANZO	8,50 € l'etto
COSTATINE DI MAIALE	8,00 €
SALSICCE DI CARNE O FEGATO	2,00 € cad
ARROSTO MISTO	16,00 €
ARROSTO MISTO DI AGNELLO	16,00 €
COSTATINE DI AGNELLO	18,00 €
COSCIA DI POLLO DISOSSATA	10,00 €
PETTO DI PAPERÀ ALLA BRACE	15,00 €
Con funghi porcini* e tartufo	
BISTECCA DI COLLO DI MAIALE	9,00 €
PANCETTA	8,00 €
BISTECCA DI PECORA	12,00 €
ARROSTICINI DI CARNE O FEGATO	1,30 € cad

*in mancanza di porcini freschi, si useranno i congelati.



Selezione di bistecche alla brace

Ti presentiamo le nostre bistecche, disponibili questa sera.

Ogni taglio è selezionato con cura, frollato alla perfezione
e preparato per esaltare sapore e tenerezza.

Buon appetito!

BLONDE PIEMONTESE	6,00 € l'etto
VACCA ITALIANA	6,50 € l'etto €
MANZETTA PRUSSIANA	7,00 € l'etto
VACCA FINLANDESE	7,50 € l'etto
ANGUS POLACCO	7,50 € l'etto
ANGUS AMERICANO	8,50 € l'etto

Menù pizzeria

PIZZE ROSSE

MARINARA	6,00 €
Pomodoro, aglio, origano (1)	
MARGHERITA	7,00 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico (1,7)	
NAPOLI	7,50 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici (1,4,7)	
DIAVOLA	7,50 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante (1,7)	
PARMIGIANA	8,00 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, ricotta salata (1,7)	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	8,00 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon (1,7)	
QUATTRO STAGIONI	8,00 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, salsiccia (1,7)	
CAPRICCIOSA	8,00 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive (1,7)	
<i>C'era una volta</i>	8,00 €
Pomodoro pelato, peperone rosso di Altino, aglio, basilico [leggermente piccante] (1)	
SARDA	8,50 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia di carne, pecorino (1,7)	
TONNO E CIPOLLA	8,50 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla (1,4,7)	
AMALFITANA	9,50 €
*Pomodoro, mozzarella fior di latte, zafferano, salame piccante, pecorino, spinaci (1,7)	
MESSICANA	8,00 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, peperoncino (1,7)	
MARGHERITA DI BUFALA	9,00 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico (1,7)	

*in mancanza di porcini freschi, si useranno i congelati.

Menù pizzeria

PIZZE BIANCHE

REGINA MARGHERITA	9,50 €
Mozzarella di bufala, datterini rossi, basilico (1,7)	
QUATTRO FORMAGGI	8,00 €
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Grana Padano, Emmental (1,7)	
SOTTOBOSCO	9,50 €
Mozzarella fior di latte, crema di tartufo, funghi porcini, scaglie di grana (1,7)	
DORATA	8,50 €
Mozzarella fior di latte, zucca, guanciale, stracciata, semi di zucca tostati (1,7)	
ORTOLANA	8,50 €
Mozzarella fior di latte, verdure miste (1,7)	
TREVISANA	8,50 €
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, radicchio, noci (1,7)	
CHRISTIAN	9,00 €
Mozzarella fior di latte, datterini rossi e gialli, salsiccia, scaglie di grana (1,7)	
ABRUZZESE	9,00 €
Mozzarella fior di latte, ventricina, ricotta, friggittelli, peperone secco di Altino (1,7)	
RUSTICA	9,50 €
Mozzarella fior di latte, crema d'asparagi, speck, pecorino (1,7)	
CAMPAGNOLA	9,50 €
Mozzarella fior di latte, verdure miste, salsiccia di carne o fegato (1,7)	
ADELE	9,50 €
Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciata, granella di pistacchio (1,7,8)	
TIROLESE	9,00 €
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, speck (1,7)	
CARBONARA	9,50 €
mozzarella fior di latte, carbocrema (pecorino, uovo), guanciale, pepe (1,3,7)	

Le focacce

FOCACCIA SEMPLICE	4,00 €
Olio, sale, rosmarino (1)	
FOCACCIA CAPRESE	9,00 €
Mozzarella di bufala, pomodori (1,7)	
FOCACCIA SAPORITA	9,50 €
Speck, radicchio, provola affumicata (1,7)	
FOCACCIA VALTELLINESE	9,50 €
Bresaola, rucola, datterini, crema di grana (1,7)	
FOCACCIA ALL'ITALIANA	9,50 €
Fantasia del pizzaiolo (1,7)	
CARPACCIOSA	12,00 €
Carpaccio di manzo, rucola, datterini rossi, grana (1,7)	

I calzoni

CLASSICO	8,00 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon (1,7)	
PARTENOPEO	9,00 €
Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, provola (1,7)	
MEZZALUNA	10,00 €
Metà calzone: mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon metà pizza: mozzarella di bufala, prosciutto crudo, grana (1,7)	

Dolci della casa

TIRAMISÙ CLASSICO (1,3,7)	5,00 €
CHEESECAKE (1,7)	5,00 €
<i>C'era una volta</i> IL VASSOIETTO DI DOLCETTI E BISCOTTI Quello che la nonna ti offriva quando ti diceva "Vieni a prenderti il caffè!" (1,3,7,8)	5,00 €
CROSTATA DELLA CASA (1,3,7,8)	4,00 €
FONDENTE AL CIOCCOLATO (1,7) Con salsa di fragole e lampone	5,00 €
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	5,00 €

Bevande

ACQUA LISCIA / FRIZZANTE "LEVICO" (750 ml)	2,00 €
FERRARELLE (750 ml)	2,00 €
MOLECOLA CLASSICA (0,33 l)	3,50 €
MOLECOLA SENZA ZUCCHERO (0,33 l)	3,50 €
ARANCIATA SAN PELLEGRINO (0,20 l)	2,00 €
GASSOSINA "CIAVALINI" (0,25 l)	2,00 €
BIRRA "MENABREA" ALLA SPINA	
0,2 l	3,00 €
0,4 l	5,00 €
1,5 l	13,00 €

Birre in bottiglia

WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER (0,5l)	6,00 €
TERRE D'ACQUAVIVA (0,33l)	6,00 €
LUNATIKA (TERRE D'ACQUAVIVA)	6,00 €
HAACHT SUPER 8 IPA (0,33l)	5,50 €
HAACHT SUPER 8 EXPORT (0,33l)	5,50 €
HAACHT SUPER 8 BLANCHE (0,33l)	5,50 €
HAACHT CHARLES QUINT BIONDO DORATA (0,33l)	5,50 €
HAACHT CHARLES QUINT ROSSO RUBINO (0,33l)	5,50 €
HAACHT TONGERLO BIONDA (0,33l)	5,50 €
HAACHT TONGERLO SCURA (0,33l)	5,50 €
FORST 0,0% BIRRA ANALCOLICA (0,33l)	5,50 €

Carta dei vini

CANTINA ROXAN

	Calice	Bottiglia
NOI CENTO MONTEPULCIANO	3,50 €	9,00 €
NOI CENTO CERASUOLO D'ABRUZZO	3,50 €	9,00 €
CAMPOSACRO	3,50 €	18,00 €

CANTINA MARRAMIERO

	Calice	Bottiglia
MONTEPULCIANO	5,00 €	15,00 €
INCANTO	8,00 €	20,00 €
INFERI	8,00 €	28,00 €

CANTINA DI SIPIO

	Bottiglia
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	18,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA	30,00 €
METODO CLASSICO BRUT ROSÉ	38,00 €

CANTINA PASETTI

	Bottiglia
DIECICOPPE MONTEPULCIANO	18,00 €
TESTAROSSA MONTEPULCIANO	35,00 €
TESTAROSSA ROSATO	20,00 €
COLLECIVETTA PECORINO	20,00 €

Carta dei vini

CANTINA CHIUSA GRANDE

Bottiglia

VINOSOPHIA MONTEPULCIANO 16,00 €

VINOSOPHIA CERASUOLO 16,00 €

VINOSOPHIA TREBBIANO 16,00 €

VINOSOPHIA PECORINO 16,00 €

NONTISCORDARDIMÈ 18,00 €

SPUMANTE PASSERINA BRUT BIOLOGICO

ELENCO ALLERGENI (REG. 1169/2011)

1 CEREALI CON GLUTINE:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

2 CROSTACEI:

Crostacei e prodotti derivati.

3 UOVA:

Uova e prodotti derivati.

4 PESCI:

Pesce e prodotti a base di pesce e prodotti derivati (TRANNE: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino).

5 ARACHIDI:

Arachidi e prodotti derivati.

6 SOIA:

Soia e prodotti derivati.

7 LATTE E LATTOSIO:

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.

8 FRUTTA CON GUSCIO:

Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati).

9 SEDANO:

Sedano e prodotti derivati.

10 SENAPE:

Senape e prodotti derivati.

11 SESAMO:

Semi di sesamo e prodotti derivati.

12 SOLFITI:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13 LUPINI:

Lupini e prodotti derivati.

14 MOLLUSCHI:

Molluschi e prodotti derivati.

***GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU
CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL
REGISTRO ALLERGENI.**

Le produzioni interne hanno carattere artigianale e non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

