



HOTEL
CAMPO IMPERATORE
QUOTA 2.200

Il nostro menu' è realizzato solo con prodotti tipici locali.

Lo scopo è quello di valorizzare i prodotti del territorio aquilano e la riscoperta dei sapori genuini dell'entroterra abruzzese, dalle ricchezze dei Sali minerali presenti sulle nostre terre concentrati sulle farine come la solina e la saragolla ed in tutti i legumi ed i cereali, che ne caratterizzano l'inconfondibile sapore.

Le nostre erbe spontanee presenti nei pascoli del Gran Sasso sulle quali pascolano gli animali allo stato brado rendono le nostre carni genuine e saporite.

Il tutto viene accompagnato con degli ottimi vini abruzzesi ...il montepulciano, il trebbiano e il cerasuolo.

La direzione e lo Chef augurano a tutti buon appetito

MENU' GRAND CART. CAMPO IMPERATORE



ANTIPASTI:

- Insaccati tipici d'Abruzzo € 12,00
- Selezione di formaggi del Gran Sasso con miele di montagna ed erbe aromatiche € 12,00
- Pane cagliardo con ciliegine al tartufo € 6,00
- Antipasto misto vegetariano € 8,00
- Antipasto di legumi della Valle Aterno € 8,00
- Coratella d'agnello con bruschetta € 6,00

PRIMI PIATTI: (SPECIALITA' DI CAMPO IMPERATORE)

- Chitarrina di farina di solina al porcino d'Abruzzo e tartufo nero dell'Aquila € 10,00
- Ravioli di ricotta di pecora e timo al pomodoro fresco € 9,00
- Stringozzi di farina di farro alla pastorella € 9,00
- Maltagliati alla Vastese € 8,00
- Tagliatelle all'Aquilana € 10,00
- Pappardelle alla Norcina € 8,00
- Gnocchi di patate all'Assergese € 8,00

...I CLASSICI...

- Bucatini all'Amatriciana € 7,00
- Penne all'Arrabbiata € 7,00
- Spaghetti Aglio e Peperoncino € 7,00
- Mezze maniche alla Carbonara € 7,00
- Linguine alla Capestrane € 7,00

SECONDI PIATTI:

- Tagliata di manzo rucola e grana € 4,00 l'etto
- Lombata di vitello al porcino d'Abruzzo € 12,00
- Braciola di maiale alle bacche di ginepro € 7,00
- Caramelle di vitello e mandorle alla Navallese € 10,00
- Scaloppa in salsa citronette € 8,00
- Entrecote al Montepulciano d'Abruzzo € 12,00
- Caciocavallo alla piastra € 8,00
- Scamorza arrosto con prosciutto € 7,00
- Agnello alla griglia € 10,00
- Agnello mantecato agli aromi di montagna € 10,00
- Grigliata di carne mista € 10,00
- 10 Arrosticini di Pecora (carne o fegato) € 8,00

Contorni vengono variati in base alle stagioni (verdure) € 4,00

DOLCE AL CUCCHIAIO:

Panna Cotta, Cream Caramel, Bavarese al Cioccolato,
Crema Catalana, Mousse allo Yogurt e Frutti di Bosco € 4,00
(Verranno alternati a seconda della produzione giornaliera dello Chef)



MENU' TURISTICO

***1 PRIMO
1 SECONDO
1 CONTORNO***

€ 15,00 bevande escluse

***MENU' DELLO CHEF
Oggi lo Chef consiglia***

***2 PRIMI
2 SECONDI
2 CONTORNI***

€ 20,00 compreso 1/2 acqua e 1/4 vino o birra



MENU' DELLE FESTE

ANTIPASTO DI BENVENUTO

2 PRIMI

2 SECONDI

2 CONTORNI

DOLCE

***€ 25,00** compreso 1/2 acqua e 1/4 vino o birra*