— CUCINA ABRUZZESE AUTENTICA —

Ristorantino

Sassa

Dal 2010

DOVE SIAMO

Via della Stazione snc · Sassa Scalo (AQ)

Tel. 0862 452261 · 331 5810473

Martedì chiuso

pranzo 12:00–14:30 · cena 19:00–22:30 (sab. 23:00)

Coperto € 2,00

www.ristorantinosassa.it

Girandola di antipasti

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

Salumi, pecorini e ricotta, verdure grigliate, bruschette, miele, confetture e pizzetta fritta

€ 24

ALLERGENI: 1 · 7 · 8 · 9 · 12 🌾 🥛 🌰 🌿 🍷

Affettati della casa

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Selezione dei migliori salumi accompagnati da pizzetta fritta

€ 16

ALLERGENI: 1 · 12

Selezione di Formaggi

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Pecorini e ricotta di mucca con miele, noci, confettura e pizzetta fritta

€ 16

ALLERGENI: 1 · 7 · 8

Bruschette miste

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Pomodoro, funghi, zucchine, melanzane, guanciale, prosciutto crudo — tre mezze fette a porzione

€ 8

ALLERGENI: 1 · 9 · 12

Pasta fresca all'uovo fatta a mano ogni giorno: Fettuccina · Chitarra · Pappardella · Gnocchi di patate

Pappardelle al Cinghiale

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Ragù di cinghiale

€ 13

ALLERGENI: 1 · 3 · 9 · 12

Spaghetti Chitarra Navelli

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Salsiccia nostrana, panna e zafferano

€ 13

ALLERGENI: 1 · 3 · 7 · 12

Spaghetti Chitarra Guancialetto

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Guanciale di Norcia, pomodorino ciliegino, pepe nero

€ 13

ALLERGENI: 1 · 3

Fettuccina alla Lepre

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Ragù di lepre

€ 13

ALLERGENI: 1 · 3 · 9 · 12

Fettuccina Tartufo estivo e Porcini

STAGIONALE

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

€ 16

ALLERGENI: 1 · 3 · 7

Gnocchi Novara

SENZA GLUTINE SU RICHIESTA

Vellutata di gorgonzola piccante e noci a crudo

€ 13

ALLERGENI: 1 · 3 · 7 · 8 🌾 🥚 🥛 🌰

SECONDI PIATTI

RISTORANTINO SASSA

Arrosticini di Pecora

SENZA GLUTINE

Porzione da 10 arrosticini

€ 15

Tagliata di Manzo Completa

SENZA GLUTINE

250g — rucola, pomodorino ciliegino, scaglie di Grana e glassa di aceto balsamico

€ 25

ALLERGENI: 7 · 12 🥛 🍷

Tagliata di Manzo Novara

SENZA GLUTINE

250g — vellutata di gorgonzola e noci a crudo

€ 25

ALLERGENI: 7 · 8 🥛 🌰

Tagliata Porcini e Pepe Rosa

SENZA GLUTINE

250g di manzo con porcini e pepe rosa

€ 25

Tagliata Miele e Balsamico

★ SPECIALITÀ

SENZA GLUTINE

250g — miele, aceto balsamico, scaglie di Grana e noci

€ 25

ALLERGENI: 7 · 8 · 12

Tagliata Tartufo e Porcini

STAGIONALE

SENZA GLUTINE

250g di manzo con tartufo estivo e porcini

€ 26

Straccetti con Verdure

SENZA GLUTINE

250g — zucchine, melanzane, funghi, peperoni e pepe nero

€ 16

Straccetti Completi

SENZA GLUTINE

250g — rucola, pomodorini, scaglie di Grana e glassa balsamica

€ 16

ALLERGENI: 7 · 12

Scamorza Arrosto

SENZA GLUTINE

Con prosciutto oppure misto funghi (champignon, porcini, chiodini)

€ 15

ALLERGENI: 7

Salsiccia di Maiale

SENZA GLUTINE

Tre salsicce per porzione

€ 12

ALLERGENI: 12

Patatine Fritte Rustiche

€ 5

Cicoria

SENZA GLUTINE

Ripassata in padella con aglio e peperoncino

€ 6

Insalata Mista e Pachino

SENZA GLUTINE

€ 5

Cicoria e Patate Lesse

SENZA GLUTINE

Ripassate in padella con aglio e peperoncino

€ 6

Tiramisù

Fatto in casa

€ 6,50

ALLERGENI: 1 · 3 · 7 🌾 🥚 🥛

Tiramisù al Pistacchio

Fatto in casa

€ 7

ALLERGENI: 1 · 3 · 7 · 8 🌾 🥚 🥛 🌰

Panna Cotta

SENZA GLUTINE

Cioccolato · Nutella · Caramello · Frutti di bosco · Pistacchio

€ 6

ALLERGENI: 7 · 8 

Gelati e Semifreddi

Cocco · Limone · Torroncino · Croccante pistacchio o amarena

€ 6

ALLERGENI: 3 · 7 · 8 🥚 🥛 🌰

Soufflé

Cioccolato, cioccolato bianco o pistacchio

€ 6

ALLERGENI: 1 · 3 · 7 · 8 🌾 🥚 🥛 🌰

Tartufo

Bianco o nero — al naturale o affogato con caffè, Baileys o Borsci

€ 6,50

ALLERGENI: 3 · 7 · 8 · 12

Salame Aquilano

Dolce di cioccolato, noci e Oro Saiwa con Alchermes e Maraschino — tre fettine

€ 6

ALLERGENI: 1 · 3 · 7 · 8 · 12

Tiramisù senza glutine

SENZA GLUTINE

Confezionato — senza glutine, senza uova, senza lattosio

€ 6,50

Cheesecake ai frutti di bosco

SENZA GLUTINE

Confezionata — senza glutine, senza uova, senza lattosio

€ 6,50

BEVANDE

RISTORANTINO SASSA

Acqua Naturale

75 cl

€ 2,50

Acqua Frizzante

75 cl

€ 2,50

Coca-Cola Original Taste

33 cl in vetro

€ 3

Coca-Cola Zero Zuccheri

33 cl in vetro

€ 3

Fanta

33 cl in vetro

€ 3

Coca-Cola Original Taste

100 cl

€ 5

Birra alla spina

ALLA SPINA

Birra del Borgo · Bionda o Rossa — 30cl € 4,00 · 50cl € 6,00

€ 4 / 6

ALLERGENI: 1

Caffè

€ 1,50

Caffè Decaffeinato

€ 1,50

VINI

RISTORANTINO SASSA

Vino della casa — Montepulciano d'Abruzzo · Cerasuolo · Pecorino

Vino della casa **€ 12**

100 cl

Vino della casa **€ 6**

50 cl

Vino della casa **€ 3,50**

25 cl

Vini Rossi

Vignaquadra DOC **€ 24**

Collefrisio, Chieti · 14%

VINI (SEGUE)

Vini Rossi (segue)

Filarè DOC — **€ 18**
Collefrisio, Chieti · 13,5%

Semis IGT — **€ 35**
Collefrisio, Chieti · 14%

Montepulciano d'Abruzzo DOC Tenuta Giuliano — **€ 20**
Collefrisio, Chieti · 14%

Montepulciano Prestige — **€ 28**
Collefrisio, Chieti · 14%

Appassimento Rosso — **€ 25**
Collefrisio, Chieti · 14%

VINI (SEGUE)

RISTORANTINO SASSA

Vini Rossi (segue)

Confronto Rosso — **€ 28**
Collefrisio, Chieti · 14%

Montepulciano In&Out DOC — **€ 36**
Collefrisio, Chieti · 14%

Dama DOC — **€ 17**
Marramiero, Pescara · 13,5%

Incanto DOC — **€ 18**
Marramiero, Pescara · 13,5%

Inferi DOC — **€ 35**
Marramiero, Pescara · 13,5%

VINI (SEGUE)

RISTORANTINO SASSA

Vini Rossi (segue)

Testarossa DOC — **€ 32**
Pasetti, Chieti · 14%

Diecicoppe IGP — **€ 16**
Pasetti, Chieti · 13,5%

Amaranta DOP — **€ 35**
Tenuta Ulisse, Chieti · 14%

Montepulciano d'Abruzzo DOP — **€ 20**
Tenuta Ulisse, Chieti · 14%

Indio DOP — **€ 16**
Bove, L'Aquila · 13,5%

VINI (SEGUE)

Vini Rossi (segue)

Montepulciano d'Abruzzo Terzini DOP — **€ 17**
Terzini, Pescara · 14%

Geminus Montepulciano — **€ 17**
Monoselva · 13,5%

Marina Cvetic Riserva 2021 — **€ 32**
Masciarelli, Chieti · 14,5% — Prestigio

Malandrino Montepulciano Bio — **€ 22**
Cataldi Madonna, L'Aquila · 14%

Merlot — **€ 20**
Tenuta Ulisse, Chieti · 13%

VINI (SEGUE)

RISTORANTINO SASSA

Vini Bianchi

Confronto Pecorino Pinot Grigio — **€ 18**
Collefrisio, Chieti · 13%

Falanghina IGT — **€ 15**
Collefrisio, Chieti · 13%

Pecorino IGT — **€ 15**
Collefrisio, Chieti · 13%

Cococciola IGT — **€ 20**
Tenuta Ulisse, Chieti · 13%

Passerina IGT — **€ 20**
Tenuta Ulisse, Chieti · 13%

VINI (SEGUE)

RISTORANTINO SASSA

Vini Bianchi (segue)

Pecorino Tenuta Ulisse IGT — **€ 20**

Tenuta Ulisse, Chieti · 13%

Trebbiano d'Abruzzo Tenuta Ulisse DOP — **€ 20**

Tenuta Ulisse, Chieti · 13%

Trebbiano d'Abruzzo Terzini DOP — **€ 15**

Terzini, Pescara · 13%

Pecorino Terzini DOP — **€ 15**

Terzini, Pescara · 13%

Pecorino Biologico — **€ 16**

Jasci e Marchesani, Chieti · 13%

VINI (SEGUE)

RISTORANTINO SASSA

Vini Bianchi (segue)

Pecorino Pasetti IGT — **€ 15**

Pasetti, Chieti · 13%

Rachele — **€ 15**

Pasetti, Chieti · 13%

Pecorino Chiarieri — **€ 16**

Chiarieri, Pescara · 13%

Giulia Pecorino Bio — **€ 22**

Cataldi Madonna, Ofena · 12,5%

Malandrino Trebbiano — **€ 16**

Cataldi Madonna, L'Aquila · 12%

VINI (SEGUE)

RISTORANTINO SASSA

Vini Rosati

Cerasuolo d'Abruzzo DOP — **€ 20**
Tenuta Ulisse, Chieti · 13%

Cerasuolo d'Abruzzo DOC — **€ 16**
Terzini, Pescara · 14%

Geminus Cerasuolo — **€ 16**
Monoselva · 13,5%

Rosè — **€ 16**
Collefrisio, Chieti · 13%

Magnolia Cerasuolo DOC — **€ 24**
Collefrisio, Chieti · 13,5%

Vini Rosati (segue)

Vino Rosato — **€ 21**
Collefrisio, Chieti · 13%

Testarossa IGP — **€ 16**
Pasetti, Chieti · 13%

Malandrino Cerasuolo — **€ 18**
Cataldi Madonna, L'Aquila · 13%

INFORMAZIONI ALLERGENI

REGOLAMENTO UE 1169/2011

I numeri accanto ai piatti indicano
gli allergeni secondo la legenda qui sotto.

1. **Glutine**
   (grano, segale, orzo, avena, farro)
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte e lattosio**
8. **Frutta a guscio**
   (noci, mandorle, nocciole, pistacchi)
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Sesamo**
12. **Solfiti**
    (anidride solforosa)
13. **Lupini**
14. **Molluschi**

INFORMAZIONI UTILI

PER UN PASTO IN SERENITÀ

— SENZA GLUTINE —

Disponibile pasta senza glutine su richiesta. Cuciniamo con cura per evitare contaminazioni, ma non disponiamo di area cottura separata.

— GRANA PADANO DOP —

Naturalmente privo di lattosio (contenuto inferiore allo 0,01%). Sicuro per intolleranti al lattosio.

— IMPORTANTE —

Per intolleranze, allergie o esigenze particolari segnalatelo al personale prima dell'ordinazione.

— GRAZIE —

Buon appetito

I prezzi sono IVA inclusa · Coperto € 2,00

— DAL GRUPPO CERRONE —

Al Coloniale

Pub · Piazza San Biagio 3 · L'Aquila

Gio–Dom dalle 18:00

www.alcoloniale.it