



Agriturismo
PESOLILLO



ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA 8

(Selezione di salumi e formaggi locali
con assaggi caldi di stagione)

**FORMAGGI MISTI ARTIGIANALI
6,5**

PRIMI PIATTI

**TAGLIATELLE AL PROFUMO DI
BOSCO 8**

**RAVIOLO DI RICOTTA E SPINACI
AL RAGÙ DI VITELLO 8**

**CHITARRA AL RAGU'
DI VITELLO 7**

**FUSILLO FATTO A MANO
SALSICCIA SALSICCIA
ZUCCHINE E RADICCHIO 7**



SECONDI PIATTI

GRIGLIATA MISTA 12

(Agnello, vitello e maiale)

AGNELLO ALLA BRACE 13

**TAGLIATA RUCOLA
E GRANA 15**

**FILETTO DI VITELLO ALLA
BRACE 15**

CONTORNI

**INSALATINA DI FINOCCHI
3,5**

INSALATA 3,5

PATATINE SFOGLIATE 3

DOLCI

**CESTINO DI SFOGLIA
CHANTILLY E GRANELLA DI
NOCCIOLA E CIOCCOLATO
4**

**TORTA CIOCCOLATO E
LIQUILIZIA 4**

TORTA DI MELE 4

TIRAMI SÙ 4



Agriturismo
PESOLILLO



LA NOSTRA CANTINA

MALURE' -2018- 12

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo doc

VINIFICAZIONE: acciaio con
affinamento in legno

MALURE' CERASUOLO

BIOLOGICO -2020- 10

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo doc
VINIFICAZIONE: in acciaio

IL MIO BIOLOGICO 10

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo doc
VINIFICAZIONE: in acciaio

MENESIS EXTRA DRY 10

VITIGNO: Pecorino IGT Terre di Chieti
VINIFICAZIONE: in acciaio
Spumantizzato con metodo Charmat

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
SERIE NUMERATA -2018-
24**

BEVANDE

ACQUA MINERALE 2

COCA COLA/FANTA 1L 3,5

GAZZOSA CIAVALINI 2,5

BIRRA IGA PESOLILLO 75CL 6

Bionda al mosto di Pecorino IGT
rifermentata in bottiglia 5,9% vol.

BIRRA ARCOBRAU WEISS 50CL 4

Weissbier tedesca 5,3% vol.

BIRRA FORST 66CL 3,5

Lager bionda 4,8% vol.



NB: Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.