

RISTORANTE

La Bottaiia de'

RoVeri

Pizzeria Braceria



C.da San Pietro • Ortona
zona Ripari Di Giobbe • Tel 379 1206068

ME NU



BIRRA ALLA SPINA

	0,2L	0,4L	1,5L
--	------	------	------

NASTRO AZZURRO	2,5€	4,5€	14€
----------------------	------	------	-----

PERONI CRUDA	2,5€	4,5€	14€
--------------------	------	------	-----

GRAN RISERVA ROSSA	2,5€	4,5€	14€
--------------------------	------	------	-----

BIRRE IN BOTTIGLIA

			5€
--	--	--	----

SOFT DRINK

COCA COLA 2,5€	COCA COLA 4€
33CL	1L

COCA COLA ZERO 2,5€	FANTA 4€
33CL	1L

FANTA 2,5€	ACQUA NATURALE 2€
33CL	

SPRITE 2,5€	ACQUA GASSATA 2€
33CL	

LISTA VINI



LINEA ROVERI

PECORINO I.G.T "AQUILA" 16€

Estivo e tropicale con persistenti sentori di mango, pesca e miele, premiato con 95 punti da Luca Maroni

CERASUOLO D.O.C "AQUILA" 16€

Forti sensazioni di fragola, frutti rossi e buccia di mandorla fresca

UVE NERE "AQUILA" 16€

Vino ottenuto con una vinificazione in bianco di uva Montepulciano; un vino raffinato, seducente, elegante e beverino

MONTEPULCIANO D.O.C "AQUILA" 16€

6 mesi sur lies in serbatoi inox, 6 mesi in botte da 50hl; sentori di amarena e ribes nero con note di cacao amaro e vaniglia

ROVERI 12 MESI BOTTE (70% MONTEPULCIANO, 30% SYRAH) NO CALICE 28€

12 mesi di affinamento in piccoli botti di roveri e successivamente in bottiglia per 12 mesi; profumi di frutta rossa matura, note speziate, amarena, cacao, vaniglia e tannino vellutato; nominato da Luca Maroni terzo miglior vino d'Italia

LINEA TIRABUCCIA

PASSERINA TIRABUCCIA 10€

Profumi di mela e fiori bianchi con gusto agrumato leggero e piacevole

PECORINO TIRABUCCIA 10€

Elegantemente tropicale, piacevole sensazione agrumata e floreale

CERASUOLO TIRABUCCIA 10€

Dolci sentori di frutta rossa matura, facile bevuta

MONTEPULCIANO TIRABUCCIA 10€

6 mesi sur lies in serbatoi inox e nessun affinamento in botte rendono questo Montepulciano perfetto per chi vuole bere un rosso che non sia troppo corposo

IL PECCATO ORIGINALE TIRABUCCIA 22€

(90% MONTEPULCIANO, 10% SAUVIGNON BLANC)
Sentori di lamponi, mango e frutti rossi acerbi

SPUMANTE MILLESIMATO 16€

(50% PASSERINA, 50% PECORINO)
Sentori di crosta di pane, buccia di pesca e fiori bianchi

CERASUOLO "STROZZAPRETI".. 24€

(100% MONTEPULCIANO D.O.C.)
Un rosato sui generis che ci piace definire "un rosso mancato" per la sua struttura e corposità

ROSSO "IL BASTARDO DEL BORGO" 24€

(MONTEPULCIANO, SYRAH, SAN GIOVESE, MERLOT)
Affinamento in acciaio e successivamente in botti di legno per 6 mesi, intensi sentori di frutta rossa, in particolare mora ed amarena; premiato con 95 punti da Luca Maroni

RISTORANTE

ANTIPASTI

ANTIPASTO ROVERI (CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) 26€

Culatello, capocollo, angeli e diavoli, salame felino, pecorino scoparolo, formaggio alla curcuma, tarallo alle mandorle, caldi di stagione (1,7,8)

SELEZIONE DI SALUMI 12€

Culatello, capocollo, salame felino, salsicette di fegato, speck, mortadella

SELEZIONE DI FORMAGGI 18€

Pecorino scoparolo, formaggio alla curcuma, pecorino al bardo (Peppino Ocelli), morbido Roveri, pecorino al castagno (Peppino Ocelli), parmigiano regionale rosso 48 mesi (7,8)

ANTIPASTO VEGETARIANO ROVERI 15€

Verdure grigliate, tarallo alle mandorle, pizza fritta con peperoni grigliati, pecorino scoparolo, formaggio alla curcuma, caldi di stagione (1,7,8)

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO (10) 14€

CULATELLO DI DON NICOLA 15€

CULATELLO DI DON NICOLA CON PARMIGIANO REG. ROSSO 48MESI (7) 20€

BRUSCHETTA MISTA 6€

3 fettine di pane con pomodoro, prosciutto crudo e mozzarella. *Possono subire variazioni in base alla stagionalità.*

TRIS DI PIZZA FRITTA 8€

Fantasia dello chef in base alla stagionalità dei prodotti

PRIMI PIATTI

RAVIOLI* DI BURRATA CON:

Pasta all'uovo con ripieno di burrata (3,7)

**ASPARAGI, RICOTTA SALATA,
GUANCIALE CROCCANTE E
POMODORINI CONFIT 13€**

**BURRO, SALVIA, RICOTTA
SALATA E TARTUFO 13€**

SAGNETTE E CECI (1) 10€

**GNOCCHI DI ELICE CON
POMODORO E BASILICO 8€**

Gnocchi di patate (3), pomodoro e basilico

CHITARRINA ALLA TERAMANA... 10€

Pasta all'uovo (3), pomodoro e pallottine di carne macinata bovino e suino

**CORDONE DEL FRATE
SEMINTEGRALE CON CIME DI RAPA,
SALSICCIA DI FEGATO E CROCCANTE
ALLE MANDORLE TOSTATE 10€**

Pasta all'uovo con farina semintegrale (1,3,8)

LE NOSTRE CARNI (SECONDI)

ARROSTICINI DI CARNE 1,2€ <small>cad</small>	TAGLIATA DI POLLO*..... 14€ <small>con rucola, pachino e scaglie di grana</small>
SALSICCIA DI GUASTAMEROLI.... 7€ <small>2 salsicce di carne a porzione</small>	TAGLIATA O ENTRECÔTE 300gr DI CUBEROLL IRLANDESE 20€ <small>Green farms</small>
SALSICCIA DI FEGATO 8€ DI GUASTAMEROLI <small>2 salsicce di fegato a porzione</small>	TAGLIATA O ENTRECÔTE 500gr DI BUE NERO 35€ <small>Green farms</small>
HAMBURGER DI CARNE 10€ CON CONTORNO <small>Hamburger di carne 150g di nostra produzione</small>	GALLETTO ALLA BRACE 18€
AGNELLO ALLA BRACE 15€	ARROSTO MISTO ROVERI 18€ <small>Salsiccia nostrana, lombatina di maiale, agnello, pollo o arrosticini</small>

SECONDI VEGETARIANI

HAMBURGER VEGETARIANO ... 12€	INSALATONA 9€ <small>Insalata verde, carote, pomodori, rucola, tonno, olive e mais</small>
-------------------------------	---

CONTORNI

PATATE AL FORNO 4€	VERDURA RIPASSATA DI STAGIONE.. 4€
PATATE FRITTE* 4€	INSALATA VERDE 4€
VERDURE ALLA GRIGLIA 4€ <small>Zucchine, peperoni, melanzane</small>	INSALATA MISTA 4€

LE NOSTRE PIZZE

COTTE IN FORNO A LEGNA
48H DI LIEVITAZIONE (1)

PIZZE ROSSE

MARINARA 5€

Pomodoro, aglio, origano, olio extra vergine d'oliva, basilico

MARGHERITA 7€

Pomodoro, fiordilatte (7), basilico

NAPOLI 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), alici (4), olive nere, basilico

TONNO E CIPOLLA 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), tonno (4), cipolla, olive nere, basilico

PAPERINO 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), wurstel e patatine fritte

4 STAGIONI 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive nere

CAPRICCIOSA 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive nere

DIAVOLA 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), ventricina abruzzese

MARGHERITA DI BUFALA 9€

Pomodoro, mozzarella di bufala (7), basilico

PEPERONI 10€

Pomodoro, fiordilatte (7), salsiccia (di carne o di fegato), peperoni

PIZZA REGINA 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), prosciutto cotto, funghi champignon, basilico

NAPOLI 2.0 10€

Pomodoro, mozzarella di bufala a fette (7), alici (4), origano

PIZZE BIANCHE

PATATE 8€

Fiordilatte (7), patate, scaglie di parmigiano reggiano (7), rosmarino

VERACE 9€

Fiordilatte (7), friarelli e salsiccia

GRAN SASSO 10€

Crema di tartufo, salsiccia, funghi champignon, rucola, scaglie di grana (7)

ZUCCA 10€

Fiordilatte (7), crema di zucca, provola (7), cipolla e speck

BOSCAIOLA 9€

Fiordilatte (7), funghi champignon, salsiccia

4 FORMAGGI 9€

Fiordilatte (7), ricotta fresca (7), gorgonzola (7), provola affumicata (7)

ORTOLANA 9€

Fiordilatte (7), verdure grigliate, funghi champignon, pomodorini

BUFALINA 12€

Mozzarella di bufala (7), pomodorino rosso e giallo, basilico

MAIS 9€

Fiordilatte (7), mais, rucola, pomodorini, scaglie di grana (7)

LE SPECIALI

ROVERI DELUXE 15€

Pomodoro, fiordilatte (7), mozzarella di bufala (7), prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana (7)

MORTADELLA 15€

Focaccia, mortadella, stracciatella (7), crema di pistacchio, burratina centrale (7) con granella di pistacchio (8)

SALMONE 13€

Fiordilatte (7), zucchine, salmone (4), stracciatella (7), zest di limone

GORGONZALA E MIELE 12€

Fiordilatte (7), miele, gorgonzola dop (7), noci tritate (8)

CALZONI

CLASSICO 9€

Pomodoro, fiordilatte (7), prosciutto cotto, funghi champignon

PAPERINO 9€

Fiordilatte (7), wurstel e patatine

VENTRI-PIENO 9€

Ricotta (7), fiordilatte (7), ventricina abruzzese

FOCACCE

OLIO E ROSMARINO..... 4€

Focaccia guarnita con olio e rosmarino

CRUDO 9€

Focaccia con prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana (7)

CAPRESE 10€

Focaccia con fiordilatte a fette (7), pomodoro, rucola, scaglie di grana (7)

FOCACCIA ROVERI 6€

Olio, sale, origano, scaglie di grana (7), basilico

I NOSTRI FRITTI

SUPPLÌ DI RISO* 2€

CROCCHETTE DI PATATE* 2€

FIORI DI ZUCCA* 2€

PATATINE FRITTE* 4€

GRAN FRITTO ROVERI* 9€

A fantasia dello chef

DOLCI

CREMA CATALANA 5€

Dolce di nostra produzione
Latte, uova, panna (3,7) **gluten free**

TIRAMISÙ 5€

Dolce di nostra produzione
Uova, mascarpone, caffè, savoiardi (3,7)

PANNA COTTA 5€

Dolce di nostra produzione
Panna, zucchero, ittiocola (7) **gluten free**

CHEESECAKE 5€

Biscotto digestive, formaggio spalmabile,
mascarpone, burro (1,7)

NEVOLE 5€

Dolce tipico ortonese

BISCOTTI SECCHI 5€

Dolce di nostra produzione
Farina, zucchero, vino, olio, **senza lattosio**

PIZZA DOCE 5€

Pan di spagna, alchermes, crema pasticcera
e crema al cioccolato (3,7,8)

TARTUFO* BIANCO (3,7) 3,5€

TARTUFO* NERO (3,7) 3,5€

SORBETTO* (3,7) 2,5€

SORBETTO CORRETTO (3,6,7) 4€

CAFFÈ

CAFFÈ 1,2€

CAFFÈ DECA 1,5€

CAFFÈ D'ORZO 1,5€

CAFFÈ CORRETTO 2€

AMARI E LIQUORI

3€ A BICCHIERINO

DISTILLATI

GRAPPA BIANCA 3,5€

RUM 4,5€

GRAPPA BARRIQUE 4€

WHISKY 4,5€



COPERTO 2€

AGGIUNTA DI INGREDIENTI *BASE* SULLE PIZZE 1€

AGGIUNTA DI INGREDIENTI *SPECIALI* SULLE PIZZE 2€

EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE VANNO COMUNICATE AL PERSONALE PRIMA DI ORDINARE.
DI SEGUITO LA TABELLA DEGLI ALLERGENI:

1. CEREALI 2. CROSTACEI 3. UOVA 4. PESCE 5. ARACHIDI 6. SOIA 7. LATTE 8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO 10. SENAPE 11. SESAMO 12. SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG
13. LUPINI 14. MOLLUSCHI

*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, PER ALCUNI ALIMENTI SI UTILizzerà UN PRODOTTO
CONGELATO