



CENTRALE TRIVIGLIANA

PANINI ARTIGIANALI





PER INIZIARE

SELEZIONE DI FORMAGGI

€ 10

Tagliere di formaggi locali BIO accompagnato dalle nostre composte BIO. (Gregorio Rotolo, Caseificio del Voltigno, Azienda Agricola San Vincenzo)

Allergeni: 7.

PIZZONTE DI CENTRALE

€ 2,5/L'UNA

Pizzonte farcite a fantasia dello chef.

Allergeni: 1, 3, 7.

LE POLPETTE DI NONNA MARISA

€ 5

4 Polpette fritte croccanti aromatizzate alle erbe, accompagnate da una delle nostre salse.

Allergeni: 1, 3.

CHIPS

€ 4

Chips artigianali di patate BIO di Avezzano, accompagnate dalle nostre salse artigianali.

PALLOTTE CACE E OVE

€ 6

4 Polpette di pecorino del Voltigno e uova bio, accompagnate da una salsa di pomodoro di Francavilla e peperone di Altino

Allergeni: 1, 3, 7

IL TAGLIERINO

€ 9

Un assaggio dei nostri salumi e formaggi

LE NOSTRE PINSE

LA PINSA

L' impasto lievita fino a 72 ore in cella frigorifera a temperatura controllata con pasta madre, farina di frumento 0, farina di soia, farina di riso e olio Evo bio locale.

LA SPAGNA IN ABRUZZO

€ 12

Jamòn Serrano riserva, Ricotta salata del Voltigno, Composta di fichi neri tardivi di Atessa.

Allergeni: 1, 6.

PIAZZA GRANDE

€ 11

Mortadella IGP artigianale, Stracciatella di burrata del Voltigno, Pesto di pistacchi di Bronte, Granella di pistacchi.

Allergeni: 1, 6, 8.

L' ITALIANA

€ 8

Passata di pomodoro a pera d'Abruzzo, Stracciatella di burrata del Voltigno, Basilico fresco e olio Evo a crudo.

Allergeni: 1, 7.

AMATRICIANA

€ 10

Passata di pomodoro a pera d'Abruzzo, Ricotta salata del Voltigno, guanciale stagionato di Campotosto, Basilico fresco e olio Evo a crudo.

Allergeni: 1, 7.

OPZIONE GLUTEN FREE

€ 3



I NOSTRI PANINI

PANE

Il pane viene sfornato quotidianamente nel nostro laboratorio e contiene acqua, farina di grano tenero locale tipo 1 (semintegrale) macinata a pietra, olio Evo biologico delle nostre terre, zucchero di canna grezzo, sale e lievito. Lievita dalle 48 alle 72 ore in cella frigorifera a temperatura controllata.

SENZA FORCHETTA

€ 15

Spalla di maialino nero Abruzzese, speziata, cotta a bassa temperatura e ripassata nella salsa di cottura, pomodorini semi dry, insalata di cavolo rosso in agrodolce, stracciatella di burrata, lattuga lollo.

Allergeni: 1-7-10-11.

A' GARBATELLA

€ 13

Macinato di bovino nostrano, Carbocrema, guanciale stagionato di Campotosto piastrato, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 3, 11, 7.

MICHELANGELO

€ 14

Macinato di culatello di maialino nero Abruzzese tagliato a coltello e speziato, stracciatella di burrata (Caseificio del Voltigno), Composta di fichi bio, guanciale stagionato di Campotosto piastrato, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7

GRAN SASSO

€ 14

Macinato di agnello bio, pecorino Gregoriano bio di Scanno (Azienda Gregorio Rotolo), confettura di ciliege bio, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7.

SANCHO PANZA

€ 13

Macinato di culatello di maialino nero Abruzzese tagliato a coltello e speziato, pesto di funghi, pistacchi e nocciole, provolone morbido affumicato di Sulmona (Azienda San Vincenzo), guanciale stagionato di Campotosto piastrato, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7, 8.

SALSATION

€ 12

Macinato di bovino nostrano, provolone morbido affumicato di Sulmona (Azienda San Vincenzo), salsa di cipolline al balsamico, salsa con aroma di pancetta affumicata e semi di senape, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 3, 10, 7.

ARCIMBOLDO

€ 13

Macinato di bovino nostrano, crema di zucca, pecorino Gregoriano bio di Scanno (Azienda Gregorio Rotolo), salame morbido Ciauscolo IGP, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7.

ADAMO ED EVA

€ 12

Macinato di culatello di maialino nero Abruzzese tagliato a coltello e speziato, Composta di mele della valle del Giovenco al sentore di cannella, provolone morbido affumicato di Sulmona, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7.

OPZIONE GLUTEN FREE

€ 2



FORTE E GENTILE € 12

Macinato di bovino nostrano, crema di ventricina morbida teramana speziata al peperone leggermente piccante (Azienda Fracassa), primosale di pecora bio di Scanno (Azienda Gregorio Rotolo), lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7.

RE TARTÙ € 13

Macinato di bovino nostrano, maionese artigianale, Stracciatella di burrata (Caseificio del Voltigno), Salsa di tartufo Aquilano, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7, 3.

CACIO E PERE € 12

Macinato di bovino nostrano, primosale di pecora bio di Scanno (Azienda Gregorio Rotolo), confettura biologica di pere, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 7.

POLLO CEDRONE € 12

Petto di pollo Ruspante piastrato, guanciaie stagionato di Campotosto piastrato , salsa di cipolline al balsamico, maionese artigianale, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11.

BLACK JACK € 11

Macinato di bovino nostrano, pesto nero di olive nostrane, capperi e pomodori secchi, lattuga lollo, confettura di peperoncino leggermente piccante.

Allergeni: 1, 11, 9.

OMEGA 3 € 12

Salmone, germogli di cipolla bio, maionese artigianale, noci, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 8, 4.

CANESTRATO (VEEGETARIANO) € 9

Formaggio primosale canestrato alla piastra (Caseificio Voltigno), pesto nero di olive nostrane, capperi, pomodori secchi, germogli di cipolla, lattuga lollo, leggermente piccante.

Allergeni: 1, 11, 3, 7, 9.

MOULIN ROUGE (VEGETARIANO) € 12

Burger Bio di rapa rossa e lenticchie, maionese artigianale, granella di pistacchi, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 8, 9, 3.

STAI SERENA (VEGETARIANO/VEGANO) € 11

Burger Bio di zucca, verdure di stagione , germogli di barbabietola, lattuga lollo.

Allergeni: 1, 11, 10, 13, 9.

OPZIONE GLUTEN FREE € 2

AGGIUNTA HAMBURGER € 4,00

AGGIUNTA UOVO ALLA PIASTRA € 1,50

1=GLUTINE

5=ARACHIDI

9=SEDANO

13=LUPINO

2=CROSTACEI

6=SOIA

10=SENAPE

14=MOLLUSCHI

3=UOVA

7=LATTE

11=SEMI DI SESAMO

4=PESCE

8=FRUTTA A GUSCIO

12=SOLFITI



I VINI

ROSSI

Montepulciano Doc Riserva Barrique INFERI Cantina MARRAMIERO	€ 35
Montepulciano Docg TENUTA ROSARUBRA	€ 23
Montepulciano Doc INCANTO Cantina MARRAMIERO	€ 25
Montepulciano d'Abruzzo Bio Docg BAKAN	€ 20
Montepulciano d'Abruzzo Dop TENUTA ULISSE	€ 22
Syrah Bio WITH LOVE	€ 12
Cabernet Sauvignon Bio WITH LOVE	€ 12
Montepulciano Naturale Brutal Cantina ALCHMIA	€ 20
Carta Bianca Cordisco (Montepulciano) Naturale	€ 24

ROSATI

Cerasuolo d'Abruzzo Doc TENUTA ROSARUBRA	€ 23
Cerasuolo d'Abruzzo Bio Doc BAKAN	€ 18
Merlot Rosato Dop TENUTA ULISSE	€ 22
Rosè Bio WITH LOVE	€ 12
Rosé IGT VOGA	€ 13
Pietra Filosofale Rosato Naturale Cantina ALCHIMIA	€ 16

BIANCHI

Pecorino Dop TENUTA ULISSE	€ 22
Cococciola Dop TENUTA ULISSE	€ 22
Trebbiano Doc Anima MARRAMIERO	€ 22
Pecorino d'Abruzzo Bio Doc BAKAN	€ 18
Chardonnay Bio WITH LOVE	€ 12
Pecorino Bio WITH LOVE	€ 12
Pinot grigio VOGA	€ 13
Pecorino Naturale Yage CANTINA ALCHIMIA	€ 16

LE BOLLICINE

HENRY WEBER	€ 20
Cremant d'Alsace - Auxerrois, Chardonnay, Pinot Bianco (Metodo Champenoise)	
SHE 'S ROSE'	
Pinot Noir Extra Dry Rosè	€ 15

CALICE € 4/5



LE BIRRE ARTIGIANALI 33CL

MAIOT BIRRIFICIO AGRICOLO – CASOLI (CH)

RALE € 6

Birra ambrata dai riflessi rubino, con profumi di agrumi e cannella, in bocca è corposa con richiami al caramello e alla frutta scioppata.

GRADI 7% - NON FILTRATA.

BALE € 6

Birra bionda, cruda, color giallo paglierino con un perfetto equilibrio fra note erbacee dei luppoli e quelle biscottate dei malti.

GRADI 5,5% - NON FILTRATA.

WHALE € 6

Birra di frumento cruda chiara non filtrata e non pastorizzata, dal colore giallo opalescente con schiuma vellutata, cremosa e persistente, profumo intenso e avvolgente tipico dello stile.

GRADI 5,5% - NON FILTRATA.

ATHENA “GLUTEN FREE” € 6

Leggera, morbida e dissetante in bocca. L'amaro leggero ed erbaceo appena percettibile lasciano spazio ad un sentore di miele di Lupinella che ne caratterizza le delicate note floreali.

GRADI 5%.

ALMOND 22 – LORETO APRUTINO (PE)

RE MARTELLO € 6

India Pale Lager, color giallo paglierino, le sfumature di crosta di pane e miele d'acacia, lasciano presto spazio alle note intense e agrumate del luppolo.

GRADI 6% - IBU 60 - NON FILTRATA

L'ORO DEI POVERI € 6

Keller pils dalla luppolatura delicata, agrumata e floreale. Il sapore di miele, accompagnato da note di crosta di pane, lascia delicatamente spazio ai sentori floreali e agrumati del luppolo. Il finale risulta piacevolmente secco, asciuga la bocca e la prepara ad un altro sorso.

GRADI 5,5% - IBU 30 - NON FILTRATA

FARROTTA “SLOW FOOD” € 6

La Farrotta è una Golden Ale al sapore di farro e miele, dal colore oro e dalla schiuma cremosa e persistente.

GRADI 5,6% - IBU 28 -

BIRRANOVA – (BA)

GIARA “ALCOL FREE” € 6

Il colore giallo dorato, con la sua schiuma bianca e fine. Al naso sprigiona note fresche, agrumate e leggermente speziate, mentre al palato è scorrevole e vivace, con una sapidità che invoglia al sorso successivo.

GRADI 0,5%



OPPERBACCO – NOTARESCO (TE)

BIANCA PEPERITA

Birra d'ispirazione belga, color giallo dorato, in stile Blanche, da cui il nome.

Caratterizzata dall'utilizzo della menta piperita e del miele di produzione locale.

GRADI 4,6%, - IBU 15,1

€ 6

4 PUNTO 7

Blonde Ale, color oro, caratterizzata dall'impiego del malto monaco e dei luppoli aromatici americani ed europei.

GRADI 4,7% -IBU 18,7

€ 6

L'UNA ROSSA

Belgian Pale Ale, colore ambrato, con malti caramellati e torrefatti.

GRADI 6,4% - IBU 18

€ 6

10 E LODE

Si ispira alle birre scure prodotte dai frati trappisti in Belgio.

Esprime una grande forza ma, al tempo stesso, anche grande equilibrio.

Vengono utilizzati 6 diversi tipi di malto d'orzo dai quali derivano tutte le note olfattive.

La schiuma è persistente e di un notevole color nocciola.

GRADI 10% - IBU 32,4

€ 6

RUSTHELL “LATTINA”

Birra Lager, maltata di color oro, un finale morbido e secco, con l'utilizzo di frumento della zona di Castel del Monte chiamato Rosciola detto anche “GRANO DEL PASTORE”, esalta un'anima tutta Abruzzese.

GRADI 4,8% - IBU 16

€ 5

BIBIBIR – CASTELLALTO (TE)

VEDO DOPPIO

Birra Belgian Dubbel, di colore rosso rubino intenso con schiuma copiosa e persistente, aroma complesso con note di malto e frutta matura.

GRADI 7% - IBU 25

€ 6

BIRRANTONIO

Golden Ale, colore biondo, note erbacee date dai luppoli in fiore di Poperinge con note mielate in bocca conferite dal malto Pilsner e dei luppoli americani, il finale è leggermente amarognolo e secco.

GRADI 4,9% - IBU 26

€ 6

WITALY

Blanche di ispirazione fiamminga, colore giallo pallido, speziatura con scorza di bergamotto e limone coltivati in provincia di Reggio Calabria.

GRADI 4,4% - IBU 16

€ 6

HARVEST “LATTINA”

Stile Pale Ale, caratterizzata dall'utilizzo di luppolo verde non essiccato, dal quale si ottengono aromi unici. Viene brasata una sola volta all'anno utilizzando solo luppolo italiano selezionato da Babilhop (Atri/TE).

GRADI 5,6% - IBU 36

€ 5

WITHE SHOCK “LATTINA”

Stile Withe IPA, Birra bianca di frumento speziata con scorza di limone e coriandolo, ma la luppolatura e' abbondante e agrumata come in un American IPA.

Il risultato e' di una freschezza e un equilibrio shockanti!.

GRADI 6,2% - IBU 45

€ 5



LA CASA DI CURA – CROGNALETO (TE)

€ 6

TAC

Birra bionda, colore giallo paglierino, stile Saison, d'ispirazione belga brassata utilizzando malti pilsner e fiocchi di frumento.

GRADI 5,5% - IBU 49 - PLATO 11,7

€ 6

TSO

Birra bionda, colore giallo paglierino, stile IPA mono malto, mono luppolo dal profilo tropicale e mono spezia (bacche di ginepro).

GRADI 7% - IBU 45 - PLATO 15,5

€ 6

FLEBO (GLUTEN FREE)

Birra scura, colore ambrato scuro, stile Brown ALE prodotta utilizzando malti pale e speciali e luppoli nobili inglesi.

GRADI 4,3% - IBU 40 - PLATO 10,8

€ 6

1/2 TSO (GLUTEN FREE)

Birra bionda, colore giallo paglierino, stile IPA mono malto, mono luppolo dal profilo tropicale e mono spezia (bacche di ginepro).

GRADI 3,5% - IBU 55 - PLATO 9,5

TERRE D'ACQUAVIVA – FONTANELLE DI ATRI (TE)

KALAVERAS

€ 6

Birra bionda doppio malto, stile Whithe IPA, dal colore biondo opalescente, fresca, dissetante e molto facile da bere, profumazione intensa floreale, con note agrumate, speziate e di frutta a pasta gialla (pesca e mango).

GRADI 6% - IBU 50

KATRINA

€ 6

Birra bionda stile Session IPA, i luppoli Citra e Stirian Woolf gli donano un'aroma fruttato e resinoso, leggermente amaro e la bassa gradazione la rende molto gradevole e bevibile. GRADI 4% - PLATO 10

LUNATIKA

€ 6

Birra bianca stile Blanche, birra di colore giallo pallido con schiuma bianca e spumosa. Beverina dal sapore dolce, delicata e lievemente fruttata con sentori di agrumi e coriandolo.

GRADI 5,3% PLATO 13

LE BIRRE ARTIGIANALI 75CL

AQUAPAZZA

€ 12

Birra ispirata alle saison belghe, corpo asciutto e rinfrescante con profumi di agrumi molto intensi dovuti ai luppoli. miele e malti utilizzati.

GRADI 6.5%

BIRRA BIANCA

€ 12

Birra Bianca è una piacevole ed elegante birra con grano e scorze di agrumi calabresi.

GRADI 5.3%

HAPPY WOLF

€ 12

IPA molto elegante con un bel flavour agrumato e una chiusura secca e dissetante. Perfetta per panini e pinse.

GRADI 5.8%



GLI ANALCOLICI

BIO COLA (CORTESE) € 4

La prima formulazione fu elaborata dal farmacista statunitense John Stith Pemberton nel 1886 ad Atlanta come rimedio per il mal di testa e per la stanchezza, solo ingredienti biologici di alta qualità, senza glutine, coloranti, conservanti.

BIO ARANCIATA "GLUTEN FREE" – (CORTESE) € 4

Un soft drink frizzante con succo d'arancia che divenne popolare nel nostro paese soprattutto durante la Seconda Guerra Mondiale quando venne proibita ogni importazione dall'estero. Ideale per chi ama il gusto classico delle arance rosse italiane.

COLA ZERO (GALVANINA) € 4

Realizzata con estratto di noci di cola e aroma naturale, il gusto di questa Cola è priva di calorie. Sempre piacevole e rinfrescante in ogni momento della giornata, soddisfa la sete a tutte le età e si accompagna a qualsiasi cibo.

BERGAMOTTO BIO (GALVANINA) € 4

Essenzialmente mediterraneo Amaro, profumato, ricco di sole. Il nostro Bergamotto Bio è realizzato con succo di bergamotto di Calabria, di agricoltura biologica.

TONICA (GALVANINA) € 4

Biologica, dall'effervescenza persistente, è stata creata con i principi amaricanti naturali - estratti dalla corteccia di china - integrati con quelli dell'arancia amara e del bergamotto,

ACQUA SPAREA SPLENDIDA € 2.5

ACQUA SAN BERNARDO € 1.5

AMARI

GENZIANA € 3

RATAFIA € 3

AMARO DEL DUCA € 3

FUORI DI ME € 4

AMARO FORMIDABILE € 4

I DOLCI...VE LI RACCONTIAMO € 5/6
NOI!

CAFFE' LUCAFFÈ (TORREFAZIONE ARTIGIANALE) € 1.5

Cialda Classic

Cialda Decaffeinato

COPERTO E SERVIZIO € 1,50

**PER INFO SUL GLUTEN FREE
CHIEDERE AL PERSONALE**