

HEMINGWAY

— food & spirits —

*Questo luogo è espressione di uno stile di vita in cui si prova tutto,
si conversa molto, si beve in modo intelligente
e si arriva alla non facile conclusione che,
a piccole dosi, il mondo è bello.*

PIATTI DEL GIORNO

Dai uno sguardo alla nostra lavagna, potrai scegliere una selezione di primi piatti, zuppe, secondi, insalate, insieme ai dolci, che prepariamo freschi ogni giorno. Troverai anche la nostra selezione di vini al calice o in bottiglia.

TAGLIERI

Per chi suona la campana

Prosciutto, ventricina del Vastese, salumi della Maiella e specialità regionali, con delizie della bisaccia

Il Giardino dell'Eden

Selezione di formaggi ovini, caprini e bovini dei pascoli del tratturo, con delizie della bisaccia

Fiesta

Selezione di salumi e formaggi della nostra regione, con delizie del pastore

Il vecchio e il mare

Selezione di antipasti di pescato del giorno con delizie del pescatore

*secondo disponibilità

Di là dal fiume e tra gli alberi

Selezione di ortaggi e verdure cotte secondo la tradizione, grigliate e fritte, con delizie vegetariane



HEMINGWAY

— food & spirits —

PRIMI

Le paste, trafilate al bronzo, sono preparate da noi selezionando farine italiane ad alta digeribilità

Cannarozzetti pepe, ricotta e zafferano

Tacconelle con pomodoro susino fresco, basilico e cacioricotta

Tonnarelli al ragù di agnello, alloro e pecorino abruzzese

Ravioloni di ricotta e noce moscata in salsa di barbabietola e tartufo

Polenta broccoli e salsiccia con mandorle tostate e caciocavallo fritto

CARNI

Carni di razza italiana, provenienti da pascoli italiani all'aperto con ciclo di alimentazione certificato

Tagliata

Vitello marchigiano con grana, rucola e pomodori secchi

Entrecote

Controfiletto al Montepulciano d'Abruzzo con bietola e stracciatella di vaccino

Agnello alla brace del Pastore

Aromatizzato alla griglia con verdure e pecorino in caramello di miele di castagne, servito con misticanza

Trio di salsiccia, chicche di ventricina e caciocavallo

Salsiccia di suino con pepe nero, salsiccia di ventricina alla griglia, caciocavallo di Carovilli alla piastra e cavolo rosso

Fiorentina

Lombata taglio fiorentina di vitello servita con verdure di campagna saltate e patate

Hamburger di chianina

Hamburger selezionato di gr.200 con avocado fritto e insalatina di pomodori alla vastese

Ascia di scottona

Bistecca di lombata con fagioli aromatizzati al peperone di Altino e verdure cotte

Tonno pinna gialla scottato alla griglia

Filetto o ventresca di tonno con insalata di misticanza e verdure grigliate di stagione



HEMINGWAY

— food & spirits —

PIZZE

Utilizziamo farine macinate dal molino laquone e lasciamo riposare il nostro impasto dalle 24 alle 36 ore

Margherita (mozzarella, pomodoro)

Marinara (pomodoro, aglio, origano)

Napoli (pomodoro, mozzarella, alici)

Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro pachino, basilico)

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi olive)

Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, carciofi, olive)

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di parmigiano)

Quattro Formaggi (pomodoro, quattro varietà di formaggio)

Primavera (pomodori pachino, mozzarella, rucola, crudo, scaglie di grana)

Vastese (pomodoro, mozzarella, ventricina, carciofini di Cupello)

Diavolo (pomodoro, mozzarella, salame piccante)

Bavaria (pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate)

Lombarda (mozzarella, gorgonzola, pomodorino)

Hemingway (mozzarella, patate e prosciutto crudo)

Funghi (mozzarella, selezione di funghi)

Vegetariana (mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane)

Sondrio (mozzarella, speck, formaggio affumicato)

Focaccia

Eventuali modifiche, secondo disponibilità, comportano un sovrapprezzo.



HEMINGWAY

— food & spirits —

FRITTI

*Usiamo solo olio altoleico di girasole italiano proveniente da coltivazioni biologiche.
Alcuni prodotti possono essere congelati.**

French fries*

Patate contadine*

Julienne di ortaggi

Coperto € 2,00

BEVANDE

Acqua Panna 75 cl | Acqua San Pellegrino 75 cl

SODE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta

BIRRE

ROYAL ØKOLOGISK PILSNER

Pilsner biologica a bassa fermentazione, colore chiaro, 4,8% alc.

SCHOFFERHOFER HEFEWEIZEN

Weiss intensa ad alta fermentazione, colore dorato, 5,00% alc.

STEENBRUGGE DUBBEL BRUIN

Scura d'Abbazia ad alta fermentazione, colore dorato, 6,30% alc.

IPA 83

Indian Pale Ale italiana ad alta fermentazione, 5% alc.

CORONA

Pale lager messicana, colore oro, 35,5 cl., 4,5% alc.

TENNENT'S SUPER

Strong lager doppio malto, bionda, 33 cl., 9,00% alc.

