



Un Cordiale Benvenuto da tutto lo Staff dell'Hotel Ristorante Casa Rossa.

Nel nostro menù troverete piatti tradizionali e genuini, i classici della cucina Abruzzese, accanto a ricette innovative proposte dallo Chef.

La filosofia del nostro Ristorante è improntata sulla valorizzazione del territorio Teramano e di tutti i suoi meravigliosi e affascinanti prodotti, il “mangiare di casa nostra”, la cucina che fa godere non solo l’occhio, ma soprattutto il palato.

Ecco perché nella scelta delle materie prime privilegiamo i prodotti del Nostro territorio grazie alle numerose aziende agricole della zona; alimenti a KM 0 che offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità proprio per l’assenza, o quasi, di trasporto e passaggio.

Inoltre nella scelta dei piatti cercheremo di assecondare, per quanto possibile*, la naturale stagionalità dei prodotti, esaltando in questo modo la freschezza e il sapore di ogni ingrediente.

* Solo in caso di mancata reperibilità di alcuni prodotti potremmo ricorrere all’uso di prodotti surgelati

Menù degustazione

Menù “Tradizione”

Salumi e formaggio con 3 antipasti freddi della Casa

Chitarra con sugo alla Teramana

Grigliata Mista

Insalata mista

Pizza dolce Teramana

(coperto e bevande escluse)

Menù “Fantasia”

Salumi e formaggio con Funghi fritti, fegatini d’agnello e
formaggio fritto

Chitarra con sugo alla Teramana

Saccottini di ricotta e zucchine al pesto di ortica e noci

Tagliata Rucola e Grana

Patate al forno

Panna cotta ai frutti di bosco

(coperto e bevande escluse)

Menù “Pizza”

Bruschette e patatine fritte

Pizza

Pizza Dolce Teramana

(coperto e bevande escluse)

Disponibilità di piatti e pizza senza glutine

Gli Antipasti

Antipasto Freddo Casa Rossa
(salumi e formaggi + 3 antipasti freddi)

Antipasto Caldo Casa Rossa
(olive all'ascolana e cremini, fegatini di agnello,
funghi fritti, delizia del giorno al forno)

Antipasto Completo Casa Rossa

Carpaccio Classico di Filetto di Scottona Marchigiana
con Rucola e Grana

Sfizio Fritto*

Formaggio Fritto (minimo 2 pezzi) 🍃

Antipasto Vegetariano 🍃
(Formaggi con marmellate della casa, 3 antipasti
freddi, funghi fritti, cremini)

🍃 per vegetariani

I Primi

Tutte le paste fresche sono di nostra produzione

Chitarra con sugo alla Teramana

Saccottini di ricotta e zucchine al pesto di ortica e noci 🌿

Fettuccine di Kamut “Cav. Cocco” su crema di pomodori confit, con pesto di basilico e granella di pane tostato al rosmarino 🌿

Ceppe con funghi porcini, salsiccia e tartufo estivo

Risotto del Giorno

Menù Bimbi



Pasta al Ragù e Cotoletta con patatine fritte

I Secondi

Fiorentina di Scottona Marchigiana

Bistecca di Scottona Marchigiana

Tagliata di Scottona Marchigiana rucola e scaglie di grana

Tagliata di Pollo con zucchine e scamorza affumicata

Arrosticini (minimo 5)

Polletto alla griglia

Grigliata Mista

Agnello alla griglia

Filetto di Manzo al Montepulciano d'Abruzzo

Baccalà con pomodoro fresco e basilico

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Scottona Marchigiana: è derivata dall'incrocio di bovini Marchigiani con soggetti di razza Chianina e, successivamente, dall'unione delle meticce Chianine Marchigiane con tori di razza Romagnola. Solo nel 1932 ha avuto inizio un'accurata selezione che ha portato la razza Marchigiana al "tipo" attuale.

È la terza razza da carne in Italia.

I Contorni

Verdure alla griglia 🍃

Verdure saltate in padella 🍃

Insalata mista 🍃

Patate al forno 🍃

Patatine Fritte* 🍃

Insalatona con Petto di Pollo spadellato, crostini di pane e scaglie di grana

Le Pizze Rosse

Margherita 🍃

Pomodoro e mozzarella

Napoli

Pomodoro, mozzarella e alici

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi

Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella, funghi, p. cotto, carciofi, olive

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, funghi, p. cotto, carciofi

Prosciutto crudo

Pomodoro, mozzarella, p. crudo

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Ortolana 🍃

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione

Calzone

Pomodoro, mozzarella, p. cotto

Funghi porcini 🍃

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella, melanzane, p. cotto, parmigiano

Valtellinese

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola

Contadina

Pomodoro, mozzarella, verdura cotta, salsiccia

Paperino

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte

Regina Margherita 🌿

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Montanara

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia

Peperoni 🌿

Pomodoro, peperoni arrosto

Pizza del Giorno

Le Pizze Bianche

Focaccia 🌿

Boscaiola

Mozzarella, funghi e prosciutto crudo

Cinque Formaggi 🌿

Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, fontina, caciotta

Speck e cipolla

Mozzarella, speck, cipolla

Fantasia 🌿

Mozzarella, rucola, parmigiano a scaglie

Delizia 🌿

Mozzarella, pomodorini, rucola, parmigiano a scaglie

Salsiccia e Patate

Mozzarella, salsiccia, patate lesse

Casa Rossa 🌿

Mozzarella, taleggio, radicchio e noci

Caprese 🌿

Focaccia, Mozzarella fresca, pomodoro fresco

Tricolore

Mozzarella, bresaola, rucola, parmigiano a scaglie

Tirolese

Mozzarella, taleggio, speck, radicchio

Norcina 🍃

Mozzarella, crema tartufo, funghi porcini, scaglie di grana

Vegana 🍃

Focaccia di farina integrale, zucchine julienne, melanzane grigliate e peperoni

Leggera 🍃

Focaccia con stracchino, rucola, pinoli e noci

Sfiziosa 🍃

Bufala, pomodorini, rucola, scaglie di grana

Correzione di mozzarella di bufala – mozzarella senza lattosio prosciutto crudo – speck – bresaola

Correzione per pizza con farina integrale o di kamut

Correzione di ogni altro tipo di ingrediente