



L'abruzzo A Tavola Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/pescara/gastronomia-labruzzo-a-tavola>
Viale Gabriele D'Annunzio, 41, 65127 Pescara PE, PESCARA, Italy
+393336454794 - [business.site](#)

Categories

Uncategorized

BEVANDE ANALCOLICHE

Salads

Secondi

Main Courses

Dessert

Al Forno*

Primi Piatti

Italian Appetizers: Veg.

Birre

Portata principale



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

L'abruzzo A Tavola Menu



Salads

EGGPLANT PARMIGIANA

Secondi

ARROSTO DI MAIALE CON PATATE

Main Courses

LASAGNA

Antipasti

PALLOTTE CACIO OVA

Sauces

SALSA

Dessert

SEMIFREDDO AL PARROZZO

Al Forno*

BAKED POTATOES

Primi Piatti

ANELLINI FATTI A MANO ALLA
PECORARA

Soup & Salads

MIXED SALAD

Italian Appetizers: Veg.

PEPERONI ARROSTO

Birre

ICHNUSA NON FILTRATA

Portata principale

STRACCETTI DI POLLO AGLI AGRUMI

Restaurant Category

VEGAN

Ingredients Used

PORK MEAT

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

BEVANDE ANALCOLICHE

SPARKLING WATER

NATURAL WATER

Uncategorized

CROSTATA CON LA SCRUCCHIJATA

GRAND CRU ALMOND '22 75CL

BLANCHE DE VALERIE ALMOND'22 75CL

RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI DI
RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E
BASILICO

PANE (3 FETTINE)

ACQUA TONICA LURISIA 330ML

ORECCHIETTE AL PESTO DI ZUCCHINE,
MENTA E BASILICO, CON PANE
CROCCANTE E FERFELLONE

CHITARRA AL RAGÙ BIANCO DI
BACCALÀ CON PORRO, PEPERONE
VERDE E POMODORINI DATTERINI

GNOCCHI FILANTI HOMEMADE AL RAGÙ
DI VENTRICINA DELL'ALTO VASTESE
CON CACIOCAVALLO DI AGNONE

PETTIROSCE, BIODINAMICO LUNARIA
CANTINA DI ORSOGNA

BIRRA MESSINA GRANDE

MALEDUCATO, CANTINA PINTO DI
ORSOGNA CH

L'abruzzo A Tavola Menu



CIVITAS PECORINO 375 MIGNON,
BIODINAMICO

LASAGNA BIANCA CON PORCINI,
TARTUFO E FONDUTA CACIOCAVALLO
DI AGNONE

LASAGNA IN BRODO CON POLPETTINE
DI CARNE E SCAMORZA

MACCHERONCINI ALL'UOVO AL RAGÙ
DEL MARINAIO, CON SEPIE,
MOSCARDINI, GAMBERI ROSA E
CALAMARI

CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA MARINATO
IN AGRODOLCE, CON SEMI TOSTATI

ANELLINI ALLA VEGANARA

POLPETTE DELLA NONNA VEGANE AL
SUGO

CHITARRA AL MONTEPULCIANO CON
PANE CROCCANTE E FERFELLONE

SET POSATE CON FORCHETTA,
COLTELLO, TOVAGLIOLO

RISO BASMATI BIO AL CURRY CON
VERDURINE, EDAMAME E CREMA DI
COCCO

CHITARRA ALLE VONGOLE
DELL'ADRIATICO CON PEPERONE
VERDE

MINISTRA L'ABRUZZO A TAVOLA, CON
LEGUMI E VERDURE DI STAGIONE

CANNELLONI DANNUNZIANI

SORRIDI, PINOT GRIGIO, CANTINA PINTO
DI ORSOGNA (CH)

POLPETTE DELLA NONNA MARIA AL
SUGO

COCA-COLA BOTTIGLIETTA 330ML

GUANCE DI MAIALE BRASATE AL
MONTEPULCIANO CON PATATE

BISTECCA DI PESCE SPADA ALLA
PIASTRA, CON INSALATINA

BISTECCA DI TONNO ALLA PIASTRA,
CON INSALATINA

PECORINO ANCESTRALE SPUMANTE,
BIODINAMICO, CANTINA LUNARIA DI
ORSOGNA (CH)

ZETIS SPUMANTE, BIOLOGICO
AGRIVERDE DI ORTONA CH

ARROSTO DI MAIALE CON PRUGNE E
NOCI

CHINOTTO LURISIA 330ML

SEMIFREDDO VEGANO AL PARROZZO

GNOCCHI HOMEMADE CON PORCINI E
TARTUFO

BACCALÀ ALL'ABRUZZESE

CHITARRA ALLA TERAVEG

LASAGNA ALL'ABRUZZESE

GNOCCHI HOMEMADE AGLI SCAMPI

ANELLINI FATTI A MANO DI GRANO
SARACENO (GLUTEN FREE) ALLA
VEGANARA

PINOT GRIGIO ANCESTRALE
SPUMANTE, BIODINAMICO, CANTINA
LUNARIA DI ORSOGNA (CH)

RAVIOLI FATTI A MANO, RIPIENI DI
RICOTTA E SPINACI, CON FUNGHI
PORCINI E TARTUFO

CHITARRA ALLA TERAMANA (CON
POLPETTINE DI CARNE)

TIRAMISÙ AL CAFFÈ (CON MIELE, SENZA
ZUCCHERO E UOVA)

CIVITAS PECORINO, LUNARIA CANTINA
DI ORSOGNA

CHITARRA CONTADINA (CON
PALLOTTINE CACIO OVA)

MALVASIA ANCESTRALE SPUMANTE,
BIODINAMICO, CANTINA LUNARIA DI
ORSOGNA (CH)

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO, SENZA
ZUCCHERO E UOVA, CON MIELE

CHITARRA AL POMODORO DI DINA

L'abruzzo A Tavola Menu



BURGER DI MELANZANE ALLA
PARMIGIANA HOMEMADE CON
MAIONESE VEG E INSALATINA

BURGER DI CECI E ZUCCA HOMEMADE
CON CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA
MARINATO IN AGRODOLCE

PINK IPA ALMOND '22 75CL

CALAMARI ALLA PIASTRA CON
INSALATINA

ZUCCHINE MARINATE ALL'ACETO DI
RISO E LIMONE, AL PROFUMO DI MENTA

PARROZZO SCOSTUMATO CON BAGNA
ALL'AURUM, GELATO ALLA CREMA E
COLATA DI CIOCCOLATO FONDENTE

LASAGNA BIANCA CON MORTADELLA,
CREMA DI PISTACCHIO E PROVOLA
FILANTE

GNOCCHI HOMEMADE AL POMODORO E
BASILICO

GAZZOSA LURISIA 330ML

PURÈ DI FAVE CON VERDURA VERDE,
PANE CROCCANTE E FERFELLONE

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA,
COLATURA DI ALICI E PANE
CROCCANTE

BUCEFALO DA UVE APPASSITE,
CANTINA DI ORSOGNA

ZUPPA CAMPAGNOLA DI VERDURE DI
STAGIONE E CEREALI

ANELLINI FATTI A MANO DI GRANO
SARACENO (GLUTEN FREE) ALLA
PECORARA

VERDURA A FOGLIA VERDE

FARINATA DI CECI CON ZUCCHINE E
STRACCHINO VEGANO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

