

## Taglieri

Selezione di Formaggi nazionali	15
<i>camembert di bufala, robiola di capra, cremoso di bufala, canestrato abruzzese, Grana di pura pecora +36mesi</i>	
Selezione di Salumi Abruzzesi	13
<i>salame, cicolana, prosciutto +24mesi, ventricina teramana</i>	
Tagliere Misto x2 / x4 persone	17 / 32
Speck d'oca affumicato	8
Tagliere finale (consigliato a fine pasto)	8
<i>Tchocorum · Blu vaccino affinato al rum e fave di cacao</i>	
<i>Blu di Pecora · erborinato di pura pecora</i>	
<i>Moscato · vino passito</i>	

## Primi

Tagliatella burrata acciughe pomodoro	10
Ravioli al sugo	10
Gnocchi zucchine guanciaie grana di pecora	10
Zuppa di lenticchie di S. Stefano di Sessanio	9

## Braceria

*in base all'affluenza si potrebbero verificare lunghi tempi di attesa*

Arrosticini di carne ovina · fatti a mano da 30 gr cad	1,1
Arrosticini di fegato · fatti a mano da 30 gr cad	1,1
Salsicce alla brace · 2 pz	5
Entrecôte di scottona · 350gr	15

## Secondi & Contorni

Polpette di Manzetta Prussiana al sugo 6pz	8
Olive all'ascolana · 5 pz	5
Fiori di zucca con alici e fior di latte · 2 pz	5
Patate fritte rustiche con buccia	5
Panzanella al pomodoro	4
Insalata classica lattuga, carote, finocchi, pomodorini	5
Contorno di verdure	4
Tris di Contorno	6
<i>variazione a seconda della disponibilità stagionale</i>	

## Vino della casa

**Cantina Inalto Ofena (AQ)**

**Bianco - Rosato - Rosso**

1/4 litro	4
1/2 litro	6
1 litro	9

*carta dei vini nel retro del menù*

## Le Birre

Nastro azzurro	33 cl	2,5
Nastro azzurro	66 cl	3,5
Baptist wit-blanche	33 cl	3
Theresianer Rossa	33 cl	3
Ayinger - Lager	50 cl	4
Ayinger - Weisse	50 cl	4
Ichnusa non filtrata	50 cl	4
Blanche de Bruxelles	75 cl	8
Kinnegar - White Ipa (lattina)	44cl	5

## Le Bevande

Acqua	0.5 / 1 LT	1 / 2
Cedrata		3
Limonata		3
Gassosa		3
Chinotto		3
Aranciata		3
Tea Limone		3

## Dolci · Distillati

Tiramisù	5
Crema Catalana	5
Cheesecake ai frutti di bosco	5
Crostata	3,5
Dolci secchi della casa	4
Sorbetto al limone	3
Genziana	2,5
Nocino / Ratafia / Liquirizia	2
Grappa	2
Grappa Barrique	3
Passito - Moscato Tenuta Secolo IX	3
Pane e coperto	1,5

## Bollicine

Bianco Frizzante - Cirelli	14
Prosecco DOC - Vignale di Cecilia	16
Franciacorta - SoloUva	25
Champagne "Grains de Celles" - Pierre Gerbais	50



## Bianchi

Abbazia di Propezzano TE - Trebbiano d'Abruzzo	14
Mormaj PE - Trebbiano	17
Fontefico CH - Trebbiano d'Abruzzo	16
Gentile AQ - Pecorino	15
Az. Agricola Cirelli TE - Pecorino	16
Cataldi Madonna AQ - SuperGiulia	35

## Cerasuolo d'Abruzzo i vini rosa

Torre dei beati - PE	14
Az. Agricola Cirelli TE	15
Fontefico CH	16
Gentile AQ	16
Inalto AQ	24
Cataldi Madonna - Piè delle vigne AQ	30

## Montepulciano d'Abruzzo

Abbazia di Propezzano TE	15
Az. Agricola Cirelli TE	16
Fontefico CH	16
Gentile AQ	17
Inalto AQ	25
Torre dei beati - Cocciapazza PE	26
Tenuta del professore - D'alesio PE	35
Emidio pepe 2018 TE	45
Masciarelli - Villa Gemma 2011 CH	65



### L'architettura

Costruita interamente in pietra calcarea locale, Rocca Calascio si fonde e quasi si confonde con il paesaggio impervio e roccioso in cui è inserita. La Rocca è costituita da un nucleo originario, un possente maschio di forma quadrata oggi in parte cinto, il cui ingresso è collocato a 5 metri dal livello del suolo.

Nel XIII secolo attorno al maschio fu costruita una cerchia muraria quadrata munita agli angoli di 4 torrioni circolari fortemente scarpati ma privi di apparati difensivi al soppalco.

Ai piedi della Rocca si sviluppò un villaggio, cinto anch'esso da mura e collegato alla Rocca.

La sua posizione elevata ne faceva un punto di osservazione privilegiato, in grado di comunicare di notte tramite torce e di giorno tramite l'uso di specchi con molti altri punti strategici situati sul territorio, fino ad arrivare ai castelli e alle torri della costa adriatica.

Rocca Calascio è anche famosa per aver ospitato grandi set cinematografici tra cui i films "Lady Hawke", "Il Viaggio della Spina", "Padre Pio", "Il Nome della Rosa", "L'orizzonte degli eventi".



Selezione di vini fuori regione disponibile all'interno del locale

Osteria & Bottega  
350.0899006  
www.latabernadiroccacalascio.com