

Ristorante - Restaurant
"Le Copertelle"



Nur 5 Minuten Fahrzeit zu der "Grotte di Frasassi".
Beschrieben von den Führen "Osterie d'Italia" und
"Mangiarozzo". Unser Restaurant ist ein Familienbetrieb.
Alle Teigwaren werden von Hand gemacht.

Spezialitäten: Pilze, Dinkel, Trüffel, Lamm, Taube,
Flußkrebse, Schafkäse, Wildschwein.

M E N U – Unsere Gerichte

Die Vorspeisen - Antipasti

Vorspeise "Le Copertelle"	€ 12,00
Salat mit Schinken und Rucola	€ 8,00
Omelette mit Trüffel	€ 9,00
Röstbrotsciben mit aromatischen Kräutern und Schinken	€ 8,00
Gemischte Salami	€ 10,00
Gemischte Röstbrotsciben mit Trüffel	€ 10,00

ERSTER GANG - I primi piatti

"Strozzapreti" (Pfaffenwürger) mit Murano Pilzen	€ 10,00
"Gnocchi" (Pasta aus Kartoffelteig) mit "Formaggio di Fossa" (harter Schafkäse)	€ 9,00
"Pappardelle" (breite Bandnudeln) mit Gansesauce oder Wildschweinsauce	€ 9,00
"Tortelloni" (Nudeln mit Fleischfüllung) "Le Copertelle" mit Steinpilzen -	€ 12,00
"Tagliatelle" (Bandnudeln) mit Steinpilzen	€ 10,00
"Tagliolini" (feine Bandnudeln) mit Serra San Quirico-Speck	€ 9,00
"Ravioli" (Nudeln von Hand gemacht mit Ricottakäse Füllung) mit schwarzem Trüffeln	€ 13,00
"Tagliatelle" (Bandnudeln) mit schwarzem Trüffel	€ 12,00
"Gnocchi" (Pasta aus Kartoffelteig) mit Schafskäse und schwarzem Trüffel	€ 12,00
Biologische "Penne" (kurze Nudeln) mit Ricottakäse	€ 8,00
"Ravioli" (Nudeln von Hand gemacht mit Ricottakäse Füllung) mit Nußpesto	€ 10,00
Steinpilzesuppe	€ 9,00
Risotto mit Steinpilzen	€ 9,00
Vincisgrassi (Lasagne) - (Diese Spezialität aus den Marken ist nach dem österreichischen Feldmarschall Alfred I. zu Windisch-Graetz benannt)	€ 12,00

ZWEITER GANG - I secondi piatti

Lamm mit aromatischen Kräutern	€. 13,00
Wildschwein mit "Rosso Conero" (Rotwein)	€. 12,00
Kaninchen mit Oliven und Dill	€. 12,00
Gebratenes Spanferkel	€. 13,00
Gefüllte Taube mit Trüffel und Steinpilzen	€. 15,00
Rindersteak mit Rucola, Gemüse, Rucola und Balsamico-Essig	€. 15,00
Rinderfilet mit Steinpilzen	€. 17,00
Schweinefilet mit "Formaggio di Fossa" (in einer Höhle gereifter Schafkäse)	€. 11,00
Schweinshaxe im Ofen mit Gemüsesauce	€. 10,00
Kleine Lammfleischspieße	€. 10,00
Schafeintopf	€. 11,00
Rinderfilet mit schwarzem Trüffel	€. 18,00
Rindersteak mit Rucola mit Rucola und schwarzem Trüffel	€. 12,00
Schweinefiletstücke mit Käse und schwarzem Trüffel	€. 13,00
Gebraten Steinpilze	€. 13,00
Gegrillte Schweinerippchen mit Kartoffel	€. 9,00

GEMÜSEBEILAGEN - I Contorni

Drei verschiedene Saisongemüse	€. 10,00
Kartoffeln mit Rosmarin	€. 4,00
Gebratene Radicchio mit Balsamico-Essig	€. 4,00
Feldkräuter aus der pfanne	€. 4,00
Gemischter Salat	€. 4,00

Süßwasser-Fischergerichte

(saisonale Gerichte)

Flußkrebse in grüner Sauce	€. 10,00
Spaghetti mit Flußkrebse	€. 11,00
Flußkrebssuppe (mit Tomato sauce)	€. 14,00

UNSERE DESSERT - I nostri Dessert

€. 5,00

Panna Cotta mit "Sapa" (gekochter Most)
Tiramisu (Dessert mit Eier und Mascarpone)
Selbst gemachte Kekse
Kaltes Dessert mit Ricottakäse
Obstkuchen
Semifreddo-Eis mit Obst oder Ananas

Touristischen Menu: Eur. 19,00

(Erster Gang, Zweiter Gang mit Beilagen, Wasser)

Biologische "Penne" (kurze Nudeln) mit Nußpesto oder mit Ricottakäse
Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum
Risotto mit Steinpilzen
Tagliatelle mit Gansesauce

Rindersteak mit Rucola, Gemüse, Rucola und Balsamico-Essig
Kleine Lammfleischspieße
Schweinshaxe im Ofen mit Gemüsesauce
Salsiccie (wurst) mit Olive
Gegrillte Schweinerippchen mit Kartoffel