



"Al mare ci si andava col tram a cavalli e le sere d'estate si passeggiava, incredibile, per quella strada dove sono nato, il corso Manthoné, ora divenuto un vicolo e allora persino elegante".

Ennio Flaiano



L'arte è un modo di tenere  
i piedi saldamente poggiati  
sulle nuvole.

## TAVERNA 58

PESCARA - Corso Manthoné, 46 - Tel. 085 69 07 24

Taverna58.pescara@gmail.com

Taverna 58.it

  
Slow Food®



## Per cominciare / Starters

IL SERVIZIO NON SI PAGA

- LA FELLATA ABRUZZESE DI BENVENUTO (MIN. PER 2 PERSONE)** 4, 10 🍷 **15**  
Pecorino Marчетto di Campo Imperatore, il prosciutto di Torano,  
(per persona)  
il paté di papera e crostini caldi, salumi del Parco, Tondino del Tavo e arrosticino  
*A large typical Abruzzo hors d'oeuvre (minimum 2 portions)*
- LA TRIPPA ALLA PENNESE** 12 **13**  
Con il sugo, un po' piccante e servita con la pizza scima  
*Calf tripe in tomato sauce, a little spicy*
- L'ORZO "MONDO" DI GUARDIAGRELE SEMPREVERDE** 10 **11**  
Con verdure di scarpata, ortiche e legumi  
*Warm barley with greens, legumes and fresh herbs*
- GLI ARROSTICINI CON IL PECORINO DI FARINDOLA DORATO** 4, 10 🍷 **16**  
Fatti in casa e mai uguali  
*Homemade mutton skewers with grilled sheep cheese*
- LA FRITTATINA SUBLIME** 4, 5 **16**  
Dal libro segreto di Gabriele  
Frittatina con ortaggi Freschi e formaggi di capra  
*Omelette with fresh greens and goat cheese*

## I primi piatti / First Courses – Le paste fresche sono fatte da noi

- LA MAKAIRA DI SANTOLERI ALLA TRAPPITARA** 10, 1 **11**  
Spaghetti d'orzo Santoleri con il battuto di erbe, olive, mandorle e olio "Fattoria Bardella"  
*Barley spaghetti with fresh herbs, olives, almonds and local olive oil*
- LE CHITARRINE "SENATORE CAPPELLI" CON I FUNGHI E TARTUFI** 10, 5 **14**  
*Homemade fresh pasta with mushrooms and truffles*
- LE SCRIPPELLE MBUSSE** 10, 4, 5 **11**  
Servite in leggero brodo di gallina  
*Crepes in chicken broth*
- LE SAGNE INTEGRALI CON I CECI DI NAVELLI 🍷 E ZAFFERANO** 10 **12**  
*Whole wheat pasta with chickpeas and saffron*
- GLI GNOCCHI DI PATATE DI MONTAGNA ALLA BORBONICA** 10 **12**  
Con pancetta, lazzaretto e...cioccolato!  
Lo sfizio della festa dei galeotti del bagno Borbonico di Pescara  
*Potato dumplings with bacon, spicy pepper and dark chocolate*

## I secondi piatti / Main courses

<b>LA PECORA DELLA MAJELLA AL TEGAME</b> 12	<b>18</b>
Con le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio. 🍷 È consentita la scarpetta. <i>Abruzzo shepherds' mutton casserole</i>	
<b>IL CONIGLIO DI PRATI DI TIVO AI SAPORI ABRUZZESI</b>	<b>18</b>
<i>Rabbit casserole with potatoes and peppers from Altino</i> 🍷	
<b>LA PUNTA DI VITELLINO BIANCO AL FORNO</b> 12	<b>18</b>
Per intenditori e buone forchette <i>Succulent slow oven roasted rib of veal</i>	
<b>LA PAPERERA ALL'ARANCIA</b>	<b>18</b>
Revival degli anni '80 <i>Duck a l'orange</i>	
<b>IL GRAN BACCALA AL CARTOCCIO</b> 6	<b>19</b>
Con patate e marmellata di cipolle di Fara Filiorum Petri 🍷	
<i>Cod fish with onions and potatoes</i>	
<b>LE PALLOTTE DI RICOTTA DI PECORA</b> 10, 4, 5	<b>17</b>
E ortaggi in purgatorio <i>Sheep ricotta balls with ratatouille</i>	
<b>LA SCOTTATA DI MANZO "PALLUTO"</b>	<b>19</b>
Pregiato magro di vitellone locale, appena scottato <i>Grilled chunks of local beef with grilled vegetables</i>	
<b>IL MANZO CRUDO ALLA TARTARA</b> 5, 6, 10, 13	<b>21</b>
Preparato al vostro tavolo <i>Beef steak tartare</i>	

APERTI DAL LUNEDI AL GIOVEDI PRANZO E CENA.

IL VENERDI E SABATO SOLO CENA.

**LA DOMENICA È UN'ALTRA COSA.**