

I piatti elencati sono solo esempi di ciò che proponiamo nel Menù alla carta. Lo staff del Palace Hotel sarà felice di creare il menù su misura per voi e per qualsiasi occasione vogliate condividere con noi. La nostra pluriennale esperienza, la nostra passione per la tradizione, i profumi, la creatività, i prodotti freschi di stagione permettono di offrire una varietà di piatti e banchetti in grado di soddisfare qualsiasi vostra fantasia.

ANTIPASTI di MARE

Sea food Appetizers

Impepata di cozze con crostini <i>Peppered mussels with croutons</i>	€ 8,00
insalata dell'Adriatico* su tappeto di campo <i>Sea food salad</i>	€ 10,00
Insalta di polipo dell'Adriatico <i>Steamed octopus carpaccio</i>	€ 10,00
Cozze ripiene alla vastese <i>Stuffed mussels with croutons</i>	€ 10,00
Salmone marinato guarnito ai frutti di bosco <i>Marinated salmon garnished with berries</i>	€ 12,00
Carpaccio di tonno marinato guarnito con rucola e pachini <i>Carpaccio of gilthead garnished with rocket and pachini</i>	€ 12,00
Parmigiana alla marinara con basilico fresco	€ 12,00

MARE LE PASTE

Sea food - Pasta dishes

Spaghetti con le vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 10,00
Bucatini cozze e pecorino alla Ischitana <i>Bucatini pasta with mussels and pecorino cheese</i>	€ 10,00
Trenette con bocconcini di tonno e rucola : <i>Pasta with tuna and rocket, capers and olives</i>	€ 12,00
Spaghetti con ventresca di tonno, capperi e olive <i>Pasta with tuna and tuna and rocket</i>	€ 12,00

Linguine con gli scampi <i>Pasta with clams and turnip</i>	€ 12,00
Risotto ai frutti di mare <i>Risotto with seafood</i>	€ 12,00
Chitarrina allo scoglio <i>Typical pasta with seafood</i>	€ 12,00
Ravioli di ricotta e borragine in salsa crostacei <i>Borage and ricotta ravioli with shellfish sauce</i>	€ 12,00
Paccheri all'astice e pomodorini	€ 12,00

SECONDI di MARE

Sea food – Main courses

La frittura di Paranza <i>mixed fried fish</i>	€13,00
Gamberone con radicchio e grana <i>king prawns with radicchio and parmigiano</i>	€16,00
La spigola alla paesana con patate e olive nere <i>Baked sea bass with potatos and black olives</i>	€16,00
Pescatrice gr. 500/600 rucola e pachini <i>Sea toad with roket and pachini</i>	€18,00

Martedì - Mercoledì—Giovedì

Brodetto di pesce alla vastese

<i>Tuesday -wednsday - thursday</i> <i>Typical fish soup “alla vastese”</i>	€22,00
--	--------

ANTIPASTI di TERRA

Meat food Appetizers

Le polpette abruzzesi cace'ovo al pomodoro <i>A local speciality: bite size dumplings made from local cheeses,egg and bread cooked in tomato sauce</i>	€9,00
Scamorza di Agnone arrostita nello speck <i>Oven baked aged mozzarella</i>	€10,00
Sformato di melanzane <i>Baked aubergine dish</i>	€10,00

TERRA LE PASTE

Meat food - Pasta dishes

Zuppa di farro all'ortolana <i>spelt soup with vegetables</i>	€8,00
Gnocchetti di patate al pomodoro e basilico <i>little potatoes dumplings with tomatoes and basil sauce</i>	€9,00
Ravioli di ricotta e borragine al pomodoro e basilico: <i>borage and ricotta ravioli with tomatoes and basil sauce</i>	€12,00
Gnocchetti di patate all'ortolana <i>little potatoes dumplings with vegetables</i>	€10,00
Sedanini ai carciofi <i>pasta with artichokes</i>	€10,00
Risotto alla zucca e crema di noci: <i>Risotto with pumpkin and walnut cream</i>	€10,00
Cavatelli con salsiccia all'abruzzese <i>typical Abruzzi cavatelli pasta with sausage</i>	€10,00
Chitarrina con polpettine all'abruzzese: <i>typical Abruzzi pasta with meat sauce</i>	€10,00
Paccheri al cinghiale: <i>pasta with boar sauce</i>	€10,00

SECONDI di TERRA *Meat food – Main courses*

Coniglio ripieno all'Abruzzese <i>Typical Abruzzi rabbit</i>	€14,00
Spezzatino di cinghiale <i>Boar stewe</i>	€14,00
Il filetto di manzo al pepe verde o ai funghi <i>Sirloin steak, with green peppercorn or mushrooms</i>	€18,00
La cotoletta di pollo con patate fritte <i>Chicken cutlet with French fries</i>	€12,00

PIATTI FREDDI

Cold Dishes

La Caprese con la stracciata di Capracotta <i>Sliced tomatoes served with freshly sliced mozzarella</i>	€8,00
L'insalatona di formaggio e speck <i>Mixed cheese salad with bacon</i>	€8,00
Petali di prosciutto della Majella con perle di melone <i>Ham and melon</i>	€8,00
Bresaola rucola e grana	€9,00
I formaggi tra Abruzzo e Molise con miele e noci <i>Choice of local cheese</i>	€10,00
Fantasia di salumi del vastese <i>Platter of assorted local cured meat</i>	€12,00

GRIGLIA MARE

Sea food – Grille Dishes

Verdure grigliate Grilled vegetable	€10,00
Sogliola <i>Sole</i>	€14,00
Spigola , Orata , Filetto di spada <i>Seabass, seabream, swordfish fillet, tuna fillet</i>	€16,00
Tagliata di tonno rucola e pachino - gr. 180-220 <i>Cut of tuna with roket and pachino</i>	€18,00
Misto mare (spigoletta, filetto di tonno e gamberone) <i>Seabass, Tuna fillet and king prawns</i>	€20,00

GRIGLIA TERRA

Meat food

Tagliata di manzo rucola e grana - gr. 220-250 <i>Cut of beef with roket and parmigiano cheese</i>	€18,00
Il filetto di manzo - gr. 140-180 <i>Grilled Sir Loin Steak</i>	€18,00

