ANTIPASTI

Antipasto Tritapepe per due: freddi e caldi €24
(lattosio/glutine/uova/sedano/pesce)

Tagliere salumi e formaggi del territorio €20
(lattosio)

Tris di carpacci con limousine, angus iberico e brisket €18

Cuore di baccalà del Nord in panzanella €14
(pesce, glutine)

Battuta di manzetta abruzzese al coltello con tartufo fresco e salsa cesar €14
(senape/uovo)

Uovo croccante con cuore morbido, verdure e crumble di tarallo €12
(uova/latte/glutine)

Cestino di gnocco €5
(glutine/lattosio)

PORTATE PRINCIPALI

Riso Carnaroli mantecato con parmigiano 30 mesi e perle di aceto balsamico €14
(lattosio/sedano)

Anellini alla pecorara, un classico intramontabile €12
(glutine/lattosio)

Fagottini di ricotta e burrata, con salsa ai tre pomodori e ricotta scorza nera €14
(uova/glutine/lattosio)

Spaghetto aglio nero, burrata e alici del Cantabrico €14
(glutine/lattosio/pesce)

Chitarra al ragù di maiale di Castel Castagna €14
(glutine/uovo/sedano)

Menu
• TRATTORIA TRITA PEPE •

LE CARNI

Filetto di manzo al pepe verde, demi-glace e senape in grani
- Porzione standard 200g €24
- Selezione dello Chef 300g €32
(lattosio/senape/sedano)

Agnello del parco IGP panato e gratinato alle erbe della Majella €20

Tagliata di black angus con: rucola e grana/cipolle all'aceto balsamico/diavola
- Porzione standard 200g €18
- Selezione dello Chef 300g €25
(lattosio)

Agnello del parco IGP alla griglia €18

Carpaccio di manzo, rape rosse marinate, salsa yogurt al curry e finocchietto €18
(lattosio)

Coscia di pollo in porchetta con verdura ripassata €15
(sedano)

Hamburger di Black Angus con patatine chips €14

Manzetta abruzzese nata e allevata interamente in Abruzzo €8 all'etto
(taglio minimo gr 700)

CONTORNI

Verdure grigliate €8

Verdura di stagione €5

Chips di patate: Piatto €5 Cestino €7

DOLCI

Crema Catalana €6
(uova/glutine/lattosio)

Carpaccio d'ananas profumato alla cannella con gelato alla vaniglia €6
(lattosio)

Tiramisù €6
(uova/glutine/lattosio)

complementi per il servizio €2

Menu
• TRATTORIA TRITA PEPE •

Alcuni nostri fornitori:

Olio extravergine Frantoio Ranieri Rosciano

Pomodoro Pera Abruzzese az. agricola Pasqualone Penne

Carne Ovina Kasauria Bolognano

Agnello Abruzzese Az. Enio Di Francesco Serramonacesca Pescara

Manzetta abruzzese nata e allevata alle pendici dell'Appennino Abruzzese da Centro carne Sant'Omero

Suino di Castel Castagna

Salumi di suino "I salumi della Majella"

Spaghetti Casina Carfi Alanno

Pollo Azienda Avicola S. Giacomo Città Sant'Angelo

Aglio nero Azienda Agricola Pamagiagare San Benedetto dei Marsi

Zafferano Coop Altopiano di Navelli Civitaretenga

REGOLAMENTO UE 1169/2011
INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Prepariamo solo al momento dell'ordinazione tutti i piatti che serviamo.
I piatti contrassegnati da richiedono un tempo di preparazione più lungo

---

Prodotti del territorio privi di qualsiasi tipo di conservante additivo chimico alimentare

Il consumo di formaggio al latte crudo non è consigliato per le categorie fragili
(bambini-anziani-donne in gravidanza-persone immunodepresse)

ALLERGENI

GLUTINE · SEDANO · FRUTTA A GUSCIO · LATTE · UOVA · SENAPE · PESCE · SOLFITI (SO_2)

Vi preghiamo di segnalarci le vostre allergie; il nostro personale avrà cura di darvi tutte le informazioni necessarie, tuttavia non possiamo garantire la totale assenza di contaminazioni.

TRATTORIA TRITA PEPE
Via G. D'Annunzio, 4, 65024 Manoppello Scalo (PE)
Tel. 085 8561510 - 329 8160360
trattoriatritapepe@gmail.com
trattoriatritapepe.it

Seguici su: trattoriatritapepe · trattoriatritapepe · Trattoria Trita Pepe

Menu

• TRATTORIA TRITA PEPE •

"Il buon cibo è il fondamento della vera felicità"

Auguste Escoffier

MICHELIN 2026

TRATTORIA TRITA PEPE