



all'amico **Michele Del Borrello**

*A lu Vaste, da "Micchele",
proprie là 'nnanze a Vignole,
li persone fa la file
pe' puter-se j'a 'ssettà'.*

*È nu poste ricercate,
ben tenute, preferite:
nen perdete lu 'ccasione
se vulete magnà 'bbone.*

*Lu menù è caserecce:
andipaste di salame,
di presutte staggiunate,
ventricina prelibbate;*

*ci sta pure n'addra, cose,
n'andipaste ghiott'assaie,
è di frutte di stu mare,
che lu stòmmeche prepare...*

*Ècche, arriva la minestre:
cavatille o sagnitelle,
maccherone o la lasagne,
robba bbone, magna magna!*

*Carn'aroste a li carvune
nche 'na fresca nzalatine,
se lu polle vu a lu spete
te le fa leccà le dete.*

*Ma lu forte arriva mo,
pesce, pesce sempre vive
a brudette, a 'rroste o fritte,
chiù ne è, chiù ce ne mette...*

*E lu vine? - gna le vu':
rosce, bianche, cirascole
di st'Abruzze, "Terra D'ore",
lu chiù mmeje che ci sta.*

*Paste e vine è abbondante,
che t'avaste, che t'avanze,
e lu tutte è ben pahàte
se ripinze a la magnate!*

*A chi avema ringrazià'
pe' stu pranzo succulente?
- Care amice, tutte unite,
nche n'urrà ch'arrive 'nciele,
la famijje di Micchele*

*A Vasto, da Micchele,
proprio davanti a Vignola,
le persone fanno la fila
per potersi sedere.*

*È un posto ricercato,
ben tenuto, preferito:
non perdete l'occasione
se volete mangiare bene.*

*Il menù è casereccio:
antipasto di salame,
prosciutto stagionato
e ventricina prelibata;*

*c'è anche un'altra cosa,
di antipasto tanto buono
che è di frutto di mare
che lo stomaco prepara.*

*Ecco che arrivano le minestre:
cavatelli e sagnette,
maccheroni alla chitarra o la lasagna,
roba buona, mangia mangia!*

*Carne arrosto ai carboni,
con una fresca insalatina,
se il pollo lo vuoi allo spiedo
ti fa leccare le dita.*

*Ma il forte arriva adesso,
pesce, pesce vivo
in brodetto, o arrosto o fritto.
Più c'è n'è e più ne metti.*

*E il vino? - come lo vuoi:
rosso, bianco e cerasuolo
di questo Abruzzo, terra d'oro,
il migliore che ci sia.*

*Il pasto e il vino sono abbondanti,
ti basta e avanza
e il tutto è ben pagato
se ripenso alla mangiata!*

*A chi dobbiamo ringraziare
per questo pranzo succulento?
- Cari amici, tutti uniti,
un urrà che arriva in cielo,
la famiglia di Micchele.*

Vasto, 11 Agosto 1981

(Aniello Polsi)

Aniello Polsi

Antipasti

★ **Misto 10 portate** €22

insalata di polpo, fasolare gratinata, ostrica, sgombro marinato, bresaola di tonno affumicato con glassa di aceto balsamico di Modena I.G.P., alici marine, cozze alla marinara, seppie e piselli alla vastese, cozza ripiena e guazzetto di scampo piccante.

Misto 5 portate €13

cozze alla marinara, seppie e piselli alla vastese, sgombro marinato con cipolla caramellata, bresaola di tonno affumicato con glassa di aceto balsamico di Modena I.G.P., alici marine.

Insalata di polpo €11

patate, prezzemolo, carote e olio evo.

Terrina di cozze €10

aglio, olio e prezzemolo oppure pomodoro e peperoncino piccante

Seppie & Piselli €8

alla vastese

Sgombro marinato €8

cipolla caramellata e olio evo

Alici marine €5

prezzemolo e olio evo

Crudo di mare

in base alla disponibilità giornaliera

Coperto €2,5

Eventuali variazioni dovute alla disponibilità giornaliera del pescato, verranno elencate dal personale di sala.

★ Specialità della casa

Primi piatti

- ★ **Alla marinara** €15
vongole, cozze, gamberetti sgucciati,
seppioline sfumate al vino bianco,
scampo, prezzemolo e pomodorini
a scelta tra:
Trenette: pasta fresca, lunga, sottile e all'uovo;
Cavatelli: pasta tradizionale, fatta a mano un cavatello per volta;
Riso: il classico
- Spaghetto alle vongole** €13
aglio, olio, prezzemolo e pomodorini
- ★ **Cavatelli alla pescatrice** €13
sugo alla rana pescatrice
- Mini-paccheri agli scampi** €13
scampetti sgucciati e scampo in salsa
di pomodoro



Allergeni

Sostanze allergeniche che possono essere trovate anche in piccole quantità negli alimenti usati per la preparazione delle pietanze in questa attività:

* cereali contenenti glutine e prodotti derivati;

* crostacei e relativi prodotti;

* uova e relativi prodotti;

* pesce e relativi prodotti;

* arachidi e relativi prodotti;

* latte e relativi prodotti incluso lattosio;

* sedano e relativi prodotti;

* senape e relativi prodotti;

* anidride solforosa e solfiti;

* molluschi e relativi prodotti.

Per ulteriori informazioni non esitate a chiedere al nostro personale di sala.

★ Specialità della casa

Secondi piatti

- ★ **Brodetto alla vastese** €36
pescato del giorno e accompagnamento di pane in bruschetta e spaghettono
- ★ **Arrostato misto** €29
pescato del giorno cotto sui carboni
- Frittura mista** €15
calamari, scampi e pesci di paranza

Contorni

- Patatine fritte *** €3
- Insalata verde o mista** €3
- Verdure di stagione** €3
in base al raccolto giornaliero

Desserts

Dolce della casa

in base alla produzione giornaliera

€4,5

Sgroppino

sorbetto al limone, preparato a mano
shakerando vodka e prosecco

€4,5

Semifreddo

vari gusti

€4

Tartufo

bianco o nero

€4

Frutta

di stagione

€4

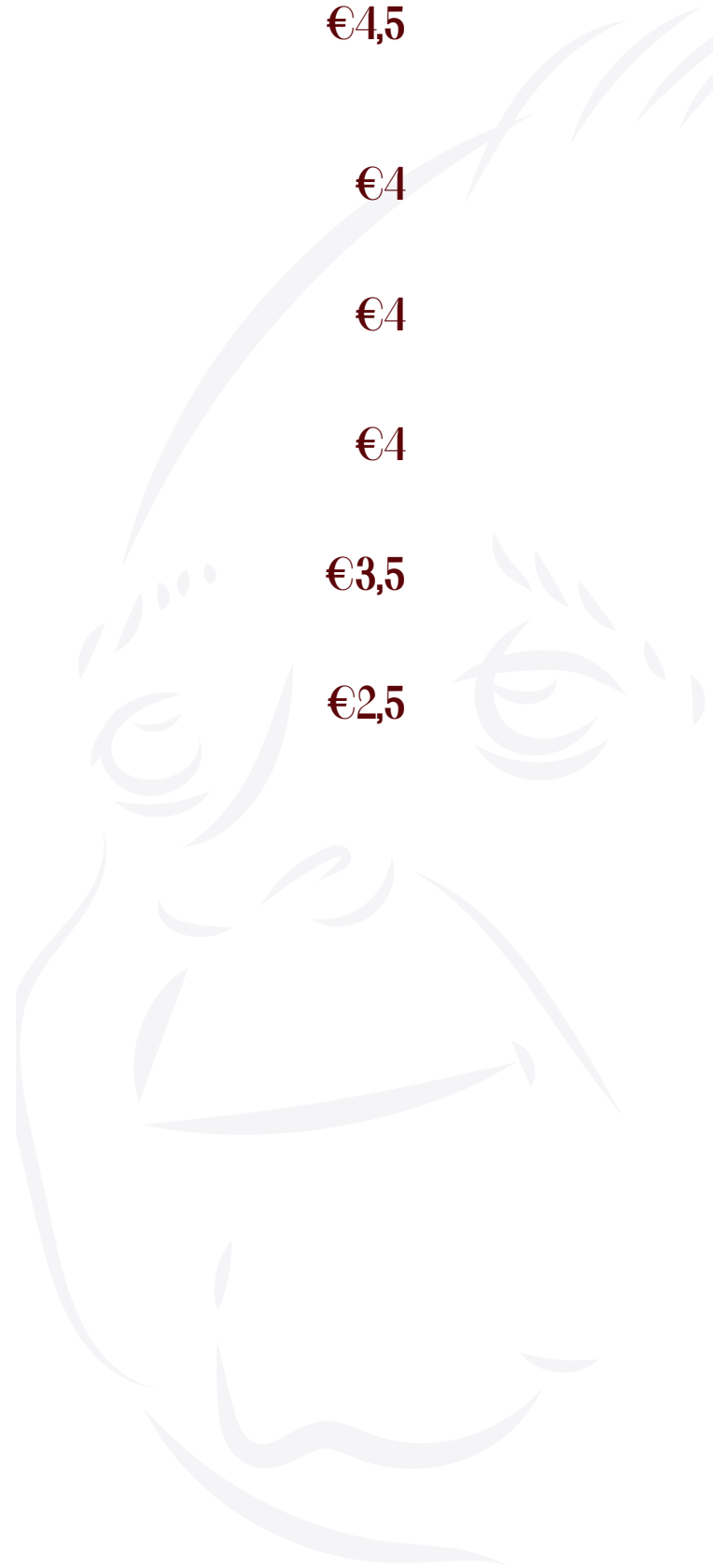
Sorbetto

al limone, preparato a mano

€3,5

Gelati Algida

€2,5



Vini bianchi

Trebbiano d'Abruzzo DOC Villa Gemma €25

cantina *Masciarelli*

Cococciola Terre di Chieti €22

cantina *Ulisse*

Passerina Testarossa €20

cantina *Pasetti*

Pecorino Civetta €20

cantina *Pasetti*

Chardonnay Chioma di Berenice €20

cantina *San Lorenzo*

Trebbiano d'Abruzzo DOC €18

cantina *San Lorenzo*

Pecorino Sordello €18

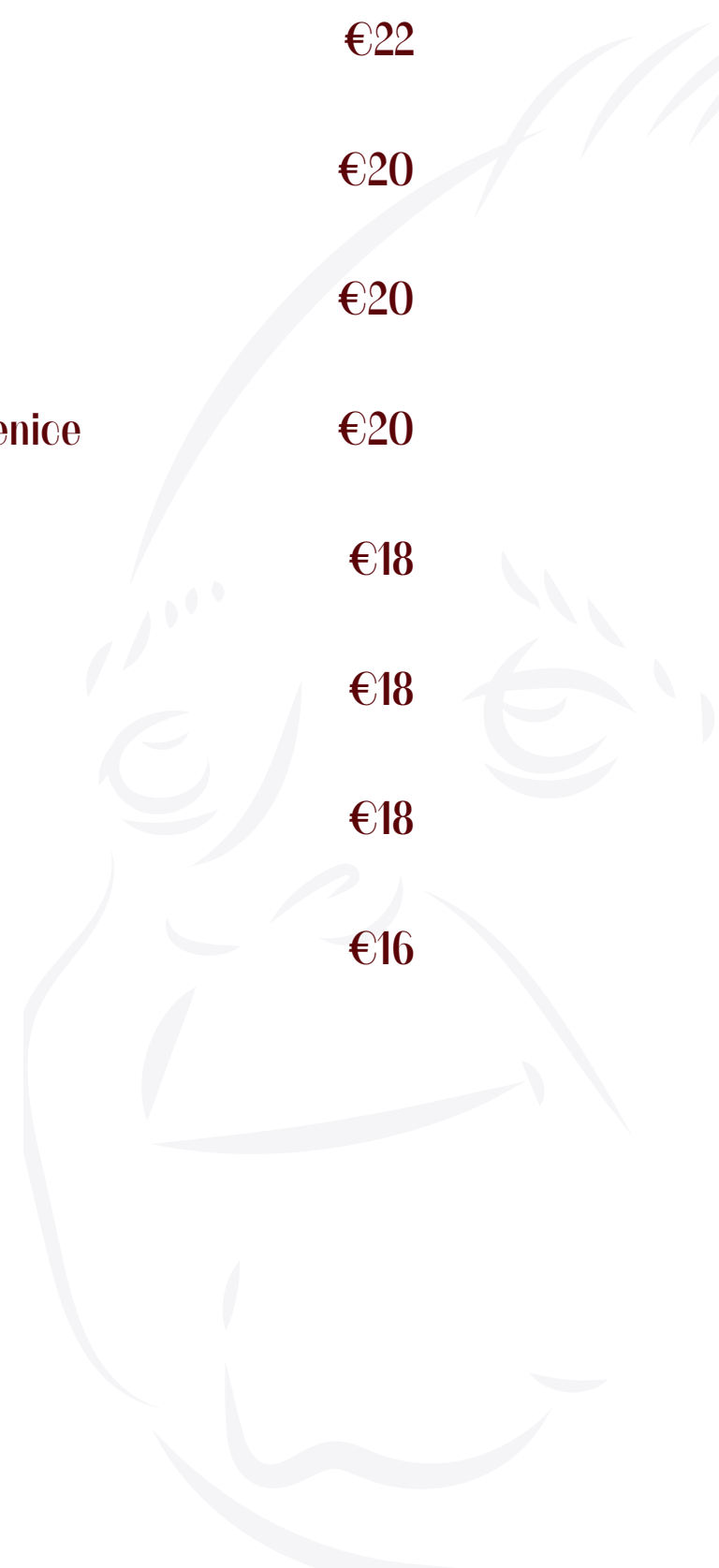
cantina *Tenuta Oderisio*

Passerina Alessandra €18

cantina *Tenuta Oderisio*

Trebbiano d'Abruzzo DOC €16

cantina *Zaccagnini*



Vini Rosati

Cerasuolo d'Abruzzo DOC BIO	€60
<i>cantina Emidio Pepe</i>	
Cerasuolo d'Abruzzo Sup. DOC	€25
Villa Gemma	
<i>cantina Masciarelli</i>	
Merlot	€22
<i>cantina Ulisse</i>	
Cerasuolo d'Abruzzo DOC Colle delle Querce	€20
<i>cantina Tenuta Oderisio</i>	
Rosato Testarossa	€20
<i>cantina Pasetti</i>	
Rosato Sara	€18
<i>cantina Tenuta Oderisio</i>	
Cerasuolo d'Abruzzo DOC Tralcetto	€18
<i>cantina Zaccagnini</i>	

Vini Rossi

Montepulciano d'Abruzzo DOC Don Panfilo	€45
Riserva 2016	
<i>cantina Tenuta Oderisio</i>	
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019	€20
<i>cantina Tenuta Oderisio</i>	
Syrah 2018	€20
<i>cantina Tenuta Oderisio</i>	
Simona Terre di Chieti IGT	€18
<i>cantina Tenuta Oderisio</i>	

Bollicine Italiane

Franciacorta DOCG Blanc de Blances €45

Marchese Antinori

cantina Tenuta Montesina

Franciacorta DOCG Brut Rosè €45

Marchese Antinori

cantina Tenuta Montesina

Franciacorta Satèn €36

cantina Contadi Castaldi

Prosecco DOCG extra Dry €25

Strada di Guia 109 Valdobbiadene

cantina Foss Marai

Prosecco DOCG extra dry €22

La Casa dei Fiori

cantina Clara

Champagne

Louise Roederer Cristal 2015 €450

Louise Roederer 242 collection €80

Philipponnat Royale Réserve Rosé brut €80

J. Charpentier Blanc de Blances €80

Veuve clicquot Cuvée €70

Saint-Pétersbourg Brut

Birra

Birra Viola Lager €15
0,75 cl

Birra Viola Blanche €15
0,75 cl

Birra Viola Numerotre Pale Ale €15
0,75 cl

Birra Nastro Azzurro €3,5
0,66 cl

Birra Nastro Azzurro €2,5
0,33 cl

Bevande

Coca Cola €5
1 lt

Coca Cola Zero €2,5
0,33 lt lattina

Estathè Limone o Pesca €2,5
0,33 lt lattina

Gassosa €2,5
1 lt

Gassosa €1,5
0,25 cl

Acqua €2,5
Panna - San Pellegrino 0,75 cl