



Hotel Del Camerlengo®

Turismo Congressi Ristorazione & Sport nel Parco Nazionale della Majella
www.camerlengo.it

I Menù Degustazione

Menù "Pastarìa".....€ 20,00

Due Primi Piatti scelti dal menù del Giorno,
Frutta o Dolce, 2 Calici di Vino e Acqua minerale

Menù "Gole & Sapori".....€ 25,00

1 Primo Piatto (scelto dal menù del giorno)
1 Secondo Piatto (scelto dal menù del giorno)
Contorno, Frutta o Dolce
Vino e Acqua minerale

Menù "Abruzzo".....€ 34,00

Tagliere del Camerlengo
Pallotte Cacio e Ove, Dorato di Guanciale e Pizze e Foje
Chitarrina all'Abruzzese
Arrostto Misto di Carni alla brace
Frutta e Dolce
Vino e Acqua minerale

*** I nostri menù non sono divisibili ***

I NOSTRI MENU'



Hotel Del Camerlengo®

Turismo Congressi Ristorazione & Sport nel Parco Nazionale della Majella
www.camerlengo.it

La Carta

Antipasti

Bruschette Miste	€ 8,00	Mixed Bruschetta
Prosciutto e Melone	€ 10,00	Ham and Melon
Tagliere del Camerlengo (per 2 pax)	€ 18,00	Plates of Cheese and Cold Meat (for 2)

Primi Piatti

Chitarra all'Abruzzese	€ 11,00	"Pasta alla Chitarra" typical dish from Abruzzo
Gnocchi Porcini e Tartufo	€ 12,00	Gnocchi with Porcino Mushrooms and Truffles
Fettucelle Guancia Pecorino e Pachino	€ 10,00	Fettucelle with Bacon, Pecorino Cheese and Fresh Tomato
Rigatoni alla Camerlengo	€ 10,00	Camerlengo's Rigatoni
Fusilloni Broccoli e Zafferano	€ 12,00	Pasta with Broccoli and Saffron
Pasta Fresca con Scampi e Pomodorini	€ 11,00	Home made Pasta with shrimps and fresh tomato
Penne alla San Martino	€ 10,00	Pasta with mushrooms, double cream and sausages
Rigatoni Napoletani alla Crudaiola	€ 10,00	Rigatoni with tomato, cheese and bottom rocket
Proposta del Giorno	€ 10,00	Main Course
Pesce Secondo Disponibilità		Fresh Fish Subject to Availability

Secondi Piatti

Agnello alla Brace	⊗ € 14,00	Grilled Lamb
Agnello al Mosto Cotto	⊗ € 14,00	Lamb with Cooked Must
Bistecca alla Griglia	⊗ € 13,00	Grilled Steak
Scamorza Farcita	⊗ € 12,00	Stuffed Scamorza
Tagliata di Manzo Rucola e Pecorino	⊗ € 14,00	Beef Steak Slices with Rucola and Pecorino Cheese
Scaloppa al Vino Bianco	€ 12,00	Escalope with White Wine
Filetto di Spigola alla Pescarese	⊗ € 13,00	Sea Bass with onion, zucchini and cherry tomato
Proposta del Giorno	€ 11,00	Main Course
Pesce Secondo Disponibilità		Fresh Fish Subject to Availability

Contorno	€ 3,00	Side Dish
Frutta o Dessert della Casa	€ 4,00	Fruit or Dessert
Coperto ed Acqua	€ 3,00	Seat and Water

ANTIPASTI - PRIMI - SECONDI



Hotel Del Camerlengo®

Turismo Congressi Ristorazione & Sport nel Parco Nazionale della Majella
www.camerlengo.it

La Carta



Primi GlutenFree

Perle Gluten Free Porcini e Tartufo	€ 12,00	<i>Gnocchi with Porcini Mushrooms and Truffles</i>
Risotto allo Zafferano	€ 11,00	<i>Saffron Rice</i>
Penne Gluten Free con Guanciale e Pecorino	€ 10,00	<i>«Penne pasta» with Tomato, Bacon and Pecorino Cheese</i>
Spaghetti Gluten Free all'Abruzzese	€ 10,00	<i>Spaghetti with Typical Sauce from Abruzzo</i>
Mezze Maniche Gluten Free alla Camerlengo	€ 10,00	<i>Camerlengo's Mezzi Rigatoni</i>



Vegetariani e Vegan

Bruschette Miste VEGAN	€ 8,00	<i>Mixed Bruschetta</i>
Mozzarella Caprese	€ 11,00	<i>Caprese Mozzarella</i>
Tagliatelle ai Funghi VEGAN	€ 10,00	<i>Tagliatelle with Mushrooms</i>
Pennette al Pomodoro Fresco	€ 10,00	<i>Penne with Fresh Tomatoes</i>
Grigliata di Verdure Miste VEGAN	€ 12,00	<i>Grilled Mixed Vegetables</i>
Scamorza al Forno	€ 11,00	<i>Baked Scamorza Cheese</i>
Omelette alle Verdure	€ 10,00	<i>Vegetarian Omelet</i>
Insalatona con Mozzarella e Tonno	€ 10,00	<i>Salad with Mozzarella and Tuna</i>
Insalatona Gourmet VEGAN	€ 11,00	<i>Big Salad with Lattuce, Tomato, Nuts, Orange, Apple</i>
Hamburger <i>fatto in casa</i> VEGAN	€ 11,00	<i>Home Made Vegan Hamburger</i>

Bambini

Baby Prosciutto e Mozzarella	€ 9,00	<i>Ham and Mozzarella</i>
Baby Caprese	€ 9,00	<i>Little Caprese</i>
Gnocchi Panna e Prosciutto	€ 9,00	<i>Gnocchi with Cream and Italian Ham</i>
Pennette Aurora	€ 9,00	<i>Pennette Aurora</i>
Cotoletta alla Milanese	€ 10,00	<i>“Cotoletta alla Milanese”</i>
Baby Paillard	€ 10,00	<i>Grilled veal Paillard</i>



Hotel Del Camerlengo®

Turismo Congressi Ristorazione & Sport nel Parco Nazionale della Majella
www.camerlengo.it

Wine & Beer

Vini Rossi / Red Wine

Cantina Sincarpa — «Natio» D.o.c.	€ 14,00
Cantina Sincarpa — «Rosso Sincarpa» D.o.c.	€ 9,00
Tenuta Blasioli «Rosso» I.g.t.	€ 12,00
Azienda Tilli Casoli — Lupus D.o.c. Bio	€ 18,00
Tenuta Dei Tigli Montepulciano — «Primo» D.o.c.	€ 14,00
Tenuta dei Tigli — «Rosso dei Tigli» D.o.c.	€ 16,00
Tenuta dei Tigli — «Angelico» I.g.t.	€ 10,00

Vini Rosati e Cerasuoli / Rosato e Cerasuolo Wine

Azienda Tilli Casoli — Cerasuolo «Concetto» D.o.c.	€ 18,00
Tenuta dei Tigli — Cerasuolo «Primo» D.o.c.	€ 16,00
Tenuta dei Tigli — Rosato «Angelico» I.g.t.	€ 10,00
Sincarpa — Rosato «Torrevecchia» I.g.t.	€ 10,00
Tenuta Blasioli «Rosato Bio» I.g.t.	€ 12,00

Vini Bianchi / White Wine

Cantina Sincarpa — Pecorino «Natio» I.g.t.	€ 14,00
Tenuta dei Tigli — Trebbiano «Zero Solfiti» D.o.c.	€ 15,00
Tenuta dei Tigli — Pecorino «Primo» D.o.c.	€ 15,00
Tenuta dei Tigli — Cococciola «Essentia» I.g.t.	€ 16,00
Azienda Tilli Casoli — Trebbiano «Lupus» I.g.t. Bio	€ 18,00
Tenuta Blasioli «Bianco» I.g.t.	€ 12,00

Bollicine / Sparkling Wine

Brut Villa Sala	€ 15,00
Di Rupo Valdobbiadene	€ 25,00
Berlucchi Brut Imperiale	€ 40,00
Ferrari Brut	€ 40,00
Veuve Cliquot	€ 60,00

Birrificio Artig. Mezzogaudio — Fara San Martino

Emma cl 33 — Lager Beer	€ 5,00
Luna cl 33 — Pale Ale	€ 5,00
Santina cl 33 — Irish Red Ale	€ 5,00
L'IPA cl 33 - Belgian Ipa	€ 5,00
Litha cl 33 — Summer Ipa	€ 5,00



Hotel Del Camerlengo®

Turismo Congressi Ristorazione & Sport nel Parco Nazionale della Majella
www.camerlengo.it

in Piscina

Menù Light Pool

€ 23,00

comprende

Ingresso Piscina intera giornata

1 Primo Piatto (a scelta tra quelli proposti giornalmente)

oppure

1 Mega Insalatona a scelta (anche Vegetariana o Vegan)

Frutta Fresca

Caffè, Vino e Acqua

Menù Gran Pool

€ 30,00

comprende

Menù Light Pool +

Secondo Piatto (a scelta tra quelli proposti giornalmente)