

CHORIZO GRIGLIATO E EMPANADAS

FRITTE E AL FORNO

FATTO
IN CASA

Chorizo: Salsiccia
Empanadas Argentinas (Piccoli calzoni ripieni di carne di manzo con verdure, uovo e olive)

RISTORANTE ARGENTINO PARRILLADA



ANTIPASTO

Diverse produzioni giornaliere dello chef

PRIMI PIATTI

Empanadas Argentina (Piccoli calzoni
ripieni di carne di manzo e pollo)



SECONDI PIATTI

Carne di Roast Beef o Entrecote di angus, con
salsa chimichurri (Cimiciurri) e salsa criolla
(Salsa crioglia).

CONTORNI

Patatine Fritte

Insalata mista



Coperti 1,50 €

**Antipasto + Primo Piatto + Secondo
Piatto + Contorno + L'acqua inclusa**



Per gli ospiti che soggiornano con trattamento di mezza pensione o pensione completa, il Menù Argentino è disponibile con un supplemento di €13,00.

Prenotazioni: +39 334 366 9794

Via Lido Riccio 11, 66026 Ortona (CH) Italia



MENÙ DEL GIORNO

PRANZO E CENA
A SCELTA

ANTIPASTO

Insalata di mare    

Cozze, vongole, calamari, polpo, limone, olio, prezzemolo, aglio, carote, sedano.

Bruschette della casa   

Ingredienti vari

PRIMO PIATTO

Gnocchetti alla VALENTE    

Calamari, cozze, scampi, mazzancolle, aglio, prezzemolo, vongole

Tagliatelle al ragu   

SECONDO PIATTO

Frittura con insalata mista   

Calamari, gamberi, totani, mazzancolle, pesce

Cotoletta con patatine fritte

BEVANDE INCLUSE

Acqua

Caffè

Coperti 1,50 €

• **€27**

Prenotazioni: +39 334 366 9794

Via Lido Riccio 11, 66026 Ortona (CH) Italia



ANTIPASTI

Bruschette della casa

Ingredienti vari

€5

Tagliere salumi e formaggi

€7

Melone e prosciutto crudo

€7

PRIMI PIATTI 12€

Gnocchetti alla VALENTE

Calamari, cozze, scampi, mazzancolle, aglio, prezzemolo, vongole

Bucatini con le Cozze

Cozze, aglio, prezzemolo, peperone, pomodoro, olio di oliva extra vergine

Mezze maniche al sugo di scampi

scampi, aglio, prezzemolo, pomodoro, peperone

Insalata di mare

Cozze, vongole, calamari, polpo, limone, olio, prezzemolo, aglio, carote, sedano.

Spaghetti allo scoglio

Cozze, vongole, totani, gamberi, calamari, aglio

Spaghetti alle vongole

aglio, prezzemolo, vongole

Linguine al tonno

Tonno, cipolla, pomodorini, aglio

Spaghetti alla bolognese

Pomodoro, cipolla, peperoni, carota, aglio, origano, basilico

Gnocchi al pomodoro

Pomodoro, cipolla, basilico, aglio

Risotto alla milanese

zafferano, cipolla, burro, vino bianco, pepe nero

Lasagna alla bolognese

Passata di pomodoro, mozzarella, besciamella, ragù di carne

Tagliatelle caserecce al pomodoro

Caprese

Pomodoro, mozzarella, basilico

Melanzane alla parmigiana

Melanzane, mozzarella, salsa pomodoro

4 Empanadas di carne/pollo

Coperti 1,50 €





MENÙ


HOTEL
VALENTE

SECONDI PIATTI €15

Petto di pollo al forno/grigliato

Filetto di merluzzo al forno al limone/con
pomodorini, olive e rosmarino 

Filetto di orata al forno al limone/con
pomodorini, olive e rosmarino 

Fritto misto di mare   
Calamari, gamberi, totani, mazzancolle, pesce

Pesce spada al forno con piselli e cipolla 

Seppia in umido al pomodoro e piselli 

Maiale alla piastra

Milanesa a caballo - cotoletta con uovo sopra
e patatine fritte 

Milanesa napoletana - Cotoletta alla 
napoletana e patatine fritte
Ricoperta con salsa di pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella,
origano

Cotoletta di pollo/suino/bovino   €10

CONTORNI €5

Insalata mista
Lattuga, cipolla, pomodoro

Patatine fritte

Verdure di stagione

Puré di patate 

DESSERT €5

Macedonia di frutta

Tiramisù   

Budino di pane   
Farina, latte, uova, zucchero, vaniglia

Gelato artigianale  

Coperti 1,50 €

PIZZA ARGENTINA



MOZZARELLA

Mozzarella, origano, olive verdi



8 €

MOZZARELLA ESPECIAL

Mozzarella, salsa pomodoro, prosciutto cotto, peperoni, olive nere



8 €

PIZZA ITALIANA

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, olio d'oliva, basilico



8 €

MARINARA

Pomodoro, olive nere, origano, aglio, basilico



8 €

REGINA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere, basilico



9 €

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, calabrese, basilico



9 €

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e basilico



9 €

VEGETARIANA

Peperoni, zucchine, melanzane, olio d'olive, aglio e origano



9 €

Coperti 1,50 €

Prenotazioni: +39 334 366 9794

Via Lido Riccio 11, 66026 Ortona
(CH)



DRINKS

CINZANO (TRAGO, MEDIDA?)

APEROL SPRITZ (Aperol, acqua frizzante, spumante)

CAMPARI SPRITZ (Campari, spumante, acqua frizzante)

MOJITO (Ron, sciroppo, acqua frizzante, limone, menta)

NEGRONI (Gin, campari, vermouth rosso)

NEGRONI SBAGLIATO (Gin, campari, vermouth rosso, spumante)

CUBA LIBRE (Ron, coca cola, limone)

VODKA REDBULL

PINA COLADA

ALCOLICO ALLA FRUTTA (Frutta, spumante)

ANALCOLICO ALLA FRUTTA

SEX ON THE BEACH (Vodka, liquore alla pesca, granatina, succo d'arancia)

AMERICANO (Campari, acqua frizzante, vermouth rosso)

FERNET CON COLA (Fernet Branca, Coca cola)

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA (Vodka, fragola, sciroppo, lime)

CAIPIROSKA NORMALE (Vodka, sciroppo, lime)

**DAIQUIRI (Ron, sciroppo, succo di limone, frutta)
(Fragola, Passion Fruit, Granatina, Cranberry)**



BEVANDE

BIRRA 660 ML	€ 3,50
BIRRA 330 ML	€ 2,50
BIRRA MESSINA 500 ML	€ 3,50
GATORADE	€ 3,00
RED BULL	€ 3,00
LATTINA COCACOLA/ FANTA/ SPRITE	€ 3,00
BOTTIGLIA COCACOLA 1,5 LT	€ 6,00
BOTTIGLIA COCACOLA 2 LT	€ 7,00
FANTA/ SPRITE	
GASSOSA 1,5 LT	€ 4,00
GASSOSA 2 LT	€ 4,50
ACQUA 500 ML	€ 1,00
ACQUA 2 LT	€ 2,00
THE BOTTIGLIA	€ 2,50
THE LATTINA	€ 3,00
SUCCO 200 ML	€ 2,50
GINGERINO 100 ML	€ 3,00



OREFICE VINI

VATICINO	€ 22,00
PEOPLE D'ABRUZZO ROSSO	€ 18,00
CERASUOLO D'ABRUZZO	€ 12,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	€ 12,00
PECORINO TERRE DI CHIETI	€ 12,00
TREBBIANO D'ABRUZZO	€ 12,00
COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI	€ 12,00



VINI

CANTINA TOLLO
COCOCCIOLA € 22
COLLEFRISIO € 12
• Montepulciano d'Abruzzo
• Vino rosato
• Trebbiano d'Abruzzo filaré
CANTINA TOLLO
COLLE CAVALIERIS € 18
• Cerasuolo d'Abruzzo
• Chardonnay Terre
• Trebbiano d'Abruzzo
• Montepulciano d'Abruzzo
• Pecorino spumante
• Passerina spumante
VINO DELLA CASA, MEZZO LITRO € 5
CALLICE € 3



VINI ARGENTINI

€ 18



CIBO D'ASPORTO


HOTEL
VALENTE

Frittura di Mare



12 €

calamari, gamberi, totani, latterini

Patatine fritte

5 €

Pizza grande



8 € / 9 €

Insalata mista

5 €

Lattuga, pomodoro, cipolla



OPZIONE ARGENTINE

Sandwich de milanese completo



panino con cotoletta, prosciutto cotto,
formaggio, lattuga, pomodoro

8 €

Sandwich de milanese



panino con cotoletta

6 €

Sandwich crudo e formaggio



6 €

Empanada

3 €

Vitello, cipolla, peperoni, uovo, origano, aglio

Hamburger completo



7 €

Prosciutto cotto, formaggio, lattuga,
pomodoro, uovo

Hamburger



6 €

BEVANDE

Birra grande

3.50 €

Birra piccola

2.50 €

Red Bull

3 €

Lattine cocacola

/sprite/fanta

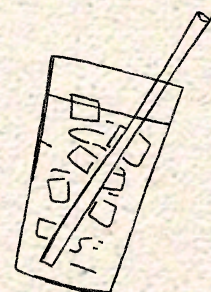
3.00 €

Acqua piccola

1 €

The lattina

2 €



ALLERGENI ALIMENTARI

	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
	Anidride solforosa e solfiti	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.