

La nostra storia

Il Salice è... sentirsi a casa!

La struttura, forte della sua trentennale esperienza nel settore, è gestita con passione e dedizione dai proprietari Fabrizio e Ida dal 1986 ed è situata nei pressi dell'affascinante borgo di Civitella del Tronto, annoverato tra i più belli d'Italia.

"Alta cucina e accogliente ricercatezza" sono la nostra formula vincente, per rendere ogni evento unico e indimenticabile.

Lo staff è lieto di accogliervi in un ambiente cortese ed elegante dal quale spicca una minuziosa ed attenta cura dei minimi particolari.

La gestione familiare rende il tutto "a misura di cliente" perché in grado di offrire un servizio di qualità al giusto prezzo.

Il locale è composto da quattro sale ristorante, arredate con gusto, climatizzate e adatte ad ogni occasione: cene di lavoro, ricevimenti, compleanni, anniversari e feste in genere.

Immerso nel verde dei due giardini, tra giochi d'acqua e un'area giochi per bambini, dispone di una comoda veranda esterna per il periodo estivo.

La nostra cucina propone piatti tipici della tradizione abruzzese, accompagnati da ottimi vini di cantine locali, oltre ad un vasto menù di pizze cotte nell'innovativo forno a legna con rotazione automatica.

Fiore all'occhiello è il nuovo hotel il Salice, che vi aspetta per soggiorni da sogno: la struttura dispone di sei nuovissime camere matrimoniali e due camere singole, dotate di ogni comfort.

I nostri contatti

Per essere sempre aggiornati sulle novità e gli eventi consultate il nostro sito web cliccando sul seguente link:

 www.hotelristoranteilsalice.it

Per ulteriori info e prenotazioni contattateci ai seguenti numeri:

 **0861917488 - 3336425948**

La vostra opinione è preziosa

Cliccando sulla seguente scheda Google potrete lasciare una recensione per valutare la vostra esperienza con noi!

 [Hotel Ristorante Pizzeria il Salice reviews](#)

Scattate una foto ai nostri piatti e condividetela sui nostri profili social

 [Hotel Ristorante Pizzeria il Salice](#)

 [ilsalice_hotel](#)

Vi ringraziamo per la preferenza accordataci!

Antipasti

Super Antipasto Salice

Tagliere di salumi e formaggi, verdure grigliate, dadolata di ricotta e pachino, formaggio fritto, olive all'ascolana, funghetti fritti, farrotto tartufato, fegatini d'agnello (portate variabili)

€ 24.00

Antipasto "siendt male"

Trippa, fegatini d'agnello, cotiche con fagioli, polentina (portate variabili)

€ 15.00

Antipasto all'italiana

Tagliere di salumi e formaggi, verdure grigliate, dadolata di ricotta e pachino, frittatina al tartufo

€ 12.00

Bresaola rucola e scaglie di grana

€ 12.00

Fritto misto

Olive, formaggio, funghetti, verdure, cremini

€ 12.00

Bruschette miste (2 mezze fette a porzione)

€ 2.00

Anellini di cipolla fritti

€ 5.00

Verdurine fritte

Zucchine, melanzane e peperoni

€ 6.00

Cremini fritti (15 a porzione)

€ 6.00

Funghetti fritti

€ 6.00

Mozzarelline fritte (15 a porzione)

€ 6.00

Olive all'ascolana (10 a porzione)

€ 6.00

Olive all'ascolana tartufate (10 a porzione)

€ 7.00

Formaggio fritto (4 a porzione)

€ 6.00

Formaggio fritto tartufato (4 a porzione)

€ 7.00

COPERTO € 1.50

Primi piatti

Chitarra all'abruzzese al ragù con pallottine di carne e pecorino	€ 9.00
Ceppe alla civitellese al ragù con pallottine di carne e pecorino	€ 10.00
Ceppe porcini e tartufo con carote, salsiccia, tartufo fresco (se disponibile)	€ 11.00
Gnocchetti all'italiana al pomodoro e pallottine di carne	€ 8.50
Paccheri alla norcina con panna, salsiccia e tartufo (se disponibile fresco)	€ 10.00
Pennette alla vodka	€ 9.00
Pennette all'arrabbiata	€ 8.00
Raviolacci di ricotta e spinaci* con rucola e tartufo (se disponibile fresco)	€ 10.00
Raviolacci di ricotta e porcini* con porcini e tartufo (se disponibile fresco)	€ 10.00
Risotto porcini e asparagi (minimo 2 porzioni)	€ 10.00
Risotto crema di zucca e guanciale croccante (minimo 2 porzioni)	€ 10.00
Spaghetti all'amatriciana	€ 10.00
Spaghetti alla carbonara	€ 11.00
Tagliatelle ai porcini con tartufo fresco (se disponibile)	€ 10.00
Tortellini al ragù o panna	€ 9.00
Tortellini lasciameperde panna, funghi, porcini, dadini di prosciutto, peperoncino	€ 10.00

Pizze classiche

Marinara Pomodoro, aglio, prezzemolo	€ 5.50
Margherita Pomodoro, mozzarella	€ 6.00
Margherita con Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala	€ 8.50
Afrodisiaca Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salsa tartufata, porcini, scaglie fuse	€ 9.50
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere	€ 8.50
Fantasia Mozzarella, funghi, prosciutto cotto, maionese, olive nere	€ 8.50
Focaccia Olio, rosmarino, aglio	€ 4.00
Focaccia con crudo Olio, rosmarino, aglio, prosciutto crudo	€ 6.50
Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi	€ 7.50
Funghi e prosciutto Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto	€ 8.00
Gamberetti Pomodoro, mozzarella, gamberetti	€ 8.50
Mais Pomodoro, mozzarella, mais	€ 7.50
Napoli Pomodoro, mozzarella, alici	€ 8.50
Peperonata Pomodoro, mozzarella, peperoni	€ 8.00
Pomodori Pomodoro, mozzarella, pomodorini cotti	€ 8.00
Porcini Pomodoro, mozzarella, funghi porcini	€ 9.50
Pugliese Pomodoro, mozzarella, cipolla cotta	€ 7.50
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella, formaggi vari	€ 8.50
Quattro stagioni Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere	€ 8.50
Rossini Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 8.50
Salice Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	€ 7.50
Salame piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8.00
Speck Pomodoro, mozzarella, speck	€ 8.50
Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno	€ 8.00
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 8.50
Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7.50

Pizze speciali

Fà tu Fabbri Pomodoro, mozzarella...chi più ne ha più ne metta!	€ 9.00
Amò Mozzarella, pomodorini pugliesi, scaglie crude e rucola	€ 9.00
Affumicata Mozzarella, stracchino, pancetta, rucola	€ 9.00
Bella vita Mozzarella, provola, zucchine, pomodorini cotti	€ 9.00
Bresaola Mozzarella, bresaola, rucola, scaglie crude	€ 9.50
Brezza di mare Mozzarella, gamberetti, insalata iceberg, salsa rosa	€ 9.50
Calzone rosso Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto e carciofi	€ 9.00
Calzone bianco Olio, mozzarella, funghi, prosciutto cotto e carciofi	€ 9.00
Caprese Olio, mozzarella e pomodoro a fette, prosciutto crudo (tutto a crudo)	€ 9.50
Daffy Mozzarella, patate lesse, salsiccia, salsa tartufata	€ 9.00
Erotika Mozzarella, stracchino, gorgonzola, noci, pomodorini soleggiati	€ 9.00
Fresca Mozzarella, pomodoro a fette, prosciutto crudo	€ 9.00
Friarielli e salsiccia Mozzarella, cime di rapa, salsiccia	€ 9.00
Frutti di mare* Pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€ 10.00
Memy Mozzarella, pomodorini cotti, salsiccia, salsa tartufata	€ 9.00
Mortazza Mozzarella, stracchino, mortadella, pistacchio	€ 9.00
Ortolana Mozzarella, melanzane, zucchine, asparagi, peperoni cotti	€ 9.00
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie fuse	€ 8.50
Rucola Mozzarella, rucola, prosciutto crudo, scaglie crude	€ 9.50
Salmonata Mozzarella, salmone affumicato, glassa balsamica	€ 9.00
Sfiziosa Mozzarella, zucchine, pancetta affumicata, pomodorini soleggiati	€ 9.00
Trevigiana Mozzarella, noci, scamorza, radicchio	€ 9.00
Zuccotta Mozzarella, crema di zucca, guanciaie croccante, burrata	€ 10.00
Burratina Pomodoro, mozzarella, bacon, rucola, burrata e granella di pistacchio	€ 12.00

Mozzarella di bufala o burrata in aggiunta	€ 2.50
Mozzarella senza lattosio in aggiunta	€ 2.50
Prosciutto crudo, bresaola, speck, mortadella in aggiunta	€ 2.50

Maggiorazioni

€ 2.50
€ 2.50
€ 2.50

Inoltre vi consigliamo...

Maxi pizza margherita (50 cm di diametro per 2/3 persone) Pomodoro e mozzarella	€ 15.00
Maxi pizza mista (50 cm di diametro per 2/3 persone) Sfizioosità e fantasia (possibilità di scegliere 4 gusti)	€ 20.00

N.B. Le maxi pizze con aggiunta di salumi a crudo (bresaola, speck, mortadella, prosciutto), burrata, frutti di mare, mozzarella di bufala e senza lattosio subiranno delle maggiorazioni.

Le nostre proposte "Gluteen free"

Fritto misto Olive all'ascolana, mozzarelline, funghetti, formaggio fritto	€ 15.00
Patate fritte	€ 5.00
Olive all'ascolana	€ 7.00
Mozzarelline fritte	€ 7.00
Funghetti fritti	€ 7.00
Formaggio fritto	€ 7.00
Base pizza margherita o bianca	€ 8.00
Base pizza con condimento a scelta	€ 12.00
Pasta al pomodoro	€ 10.00
Pasta con condimento a scelta	€ 15.00
Birra in bottiglia (0,33)	€ 5.00

Secondi piatti

Arrosticini (cadauno e minimo 10)	€ 1.10
Arrosto d'agnello	€ 15.00
Arrosto misto (agnello, costatella, salsiccia, petto di pollo, pancetta)	€ 13.00
Bistecca fiorentina	etto € 5.00
Bistecca di Manzo (450 gr taglio grande, provenienza Scottona Polonia o altre tipologie)	€ 17.00
Petti di pollo alla griglia	€ 9.00
Tagliata ai porcini (350/400 gr)	€ 20.00
Tagliata rucola e scaglie (350/400 gr)	€ 18.00
Tagliata di Angus americano (con contorno di patate al forno o verdure di stagione)	€ 25.00
Tagliata di pollo (con iceberg, lamelle di mandorle e crema al lime)	€ 14.00
Medaglione di filetto alla brace (con contorno di patate al forno e verdure)	€ 20.00
Medaglione di filetto al pepe nero (con contorno di patate al forno e verdure)	€ 20.00
Cotoletta alla milanese o di pollo con patate	€ 10.00
Cheeseburger (150 gr con pomodoro, insalata, formaggio, ketchup e maionese)	€ 7.00
Hamburger (150 gr con pomodoro, insalata, ketchup e maionese)	€ 6.50
Maxi hamburger (300gr con pomodoro, insalata, formaggio, cipolla caramellata, bacon, patatine fritte, salse)	€ 12.00
Patatine e wurstel gigante	€ 8.00

Contorni

Insalata verde o mista (lattuga, carote, pomodorini, rucola, radicchio)	€ 4.00
Insalatissima (lattuga, carote, pomodorini, rucola, mais, mozzarella, scaglie di parmigiano)	€ 10.00
Patatine fritte (con ketchup e maionese)	€ 3.50
Patate rustiche (con ketchup e maionese)	€ 4.00
Patate al forno	€ 4.00
Verdure cotte (bietola e cicoria rifatte)	€ 4.00
Verdure grigliate (melanzane e zucchine)	€ 4.00
Cime di rapa rifatte	€ 4.00

Desserts

Panna cotta caffè, caramello, cioccolato, fragola, frutti di bosco, nocciola, pistacchio	€ 4.50
Tiramisù	€ 4.50
Crema catalana	€ 4.50
Dolce della casa (se disponibile)	€ 4.50
Macedonia di frutta fresca	€ 5.00
Macedonia con gelato /fragole con gelato (se disponibili)	€ 6.00
Fragole zucchero e limone (se disponibili)	€ 5.00
Frutta di stagione (Ananas, cocomero, melone)	€ 5.00
Tartufo bianco o nero	€ 4.50
Semifreddo al caffè e granella di pistacchio	€ 5.00
Semifreddo alle fragole e scaglie di cioccolato (con fragole o frutta di stagione)	€ 5.00
Semifreddo al caramello salato con amaretti sbriciolati	€ 5.00
Sorbettino limone piccolo	€ 3.50
Sorbetto limone, sorbetto cocco	€ 5.00

Bibite

Acqua minerale naturale, gassata 0.5 l	€ 1.50
Acqua minerale naturale, gassata, effervescente 0.75 l	€ 2.00
Coca-Cola bottiglia 1.5 l	€ 4.00
Coca-Cola alla spina 0.30 l	€ 2.50
Coca-Cola alla spina 0.40 l	€ 3.00
Coca-Cola alla spina 0.50 l	€ 3.50
Lattina Fanta, Sprite, Coca-Cola, Coca-Cola zero	€ 2.50
Acqua tonica, Campari, Crodino, Lemonsoda	€ 2.50
Aperol spritz, Campari spritz	€ 5.00

Birre alla spina

CON NUOVO SISTEMA DI SPILLATURA " MODULAR" CON UN PRODOTTO 100%
NATURALE SENZA AGGIUNTA DI CO2

CARLSBERG LAGER BIONDA (5.0% alc. Vol)

CARLSBERG LAGER (0.25)	€ 3.00
CARLSBERG LAGER (0.40)	€ 4.50
CARLSBERG LAGER (0.50)	€ 5.00
CARLSBERG LAGER (litro)	€ 10.00

GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE (5.5% alc. Vol)

GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE (0.25)	€ 4.00
GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE (0.50)	€ 6.00
GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE (litro)	€ 12.00

GRIMBERGEN BLANCHE (6,0% alc. Vol)

GRIMBERGEN BLANCHE (0.25)	€ 4.00
GRIMBERGEN BLANCHE (0.50)	€ 6.00
GRIMBERGEN BLANCHE (litro)	€ 12.00

GRIMBERGEN DOUBLE (6,5% alc. Vol)

GRIMBERGEN DOUBLE (0.25)	€ 4.00
GRIMBERGEN DOUBLE (0.50)	€ 6.00
GRIMBERGEN DOUBLE (litro)	€ 12.00

TUCHER WEIZEN (5,3% alc. Vol)

TUCHER WEIZEN (0.25)	€ 4.00
TUCHER WEIZEN (0.50)	€ 6.00
TUCHER WEIZEN (litro)	€ 12.00

Informazioni per la clientela

In data 22 novembre 2011 è stato emanato il nuovo regolamento comunitario n. 1169 /2011 in materia di etichettatura degli alimenti.

Lo scopo principale del regolamento europeo è quello di garantire una maggiore trasparenza nei confronti del consumatore finale ed alle relative informazioni riguardo alle caratteristiche del prodotto.

Pertanto, il ristorante il Salice avendo a cuore la salute del consumatore ha adeguato il proprio menù indicando gli ingredienti presenti in ogni singolo piatto. Inoltre rende noto ai suoi clienti che nel suddetto regolamento europeo vengono indicati i quattordici alimenti che provocano allergie o intolleranze e che riportiamo di seguito:

CEREALI contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati;
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei;
UOVA e prodotti a base di uova;
PESCE e prodotti a base di pesce;
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi;
SOIA e prodotti a base di soia;
LATTE e prodotti a base di latte (INCLUSO **LATTOSIO**);
FRUTTA A GUSCIO come nocciole, mandorle, noci, pistacchi, pinoli e i loro derivati;
SEDANO e prodotti a base di sedano; **SENAPE** e prodotti a base di senape;
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo;
ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
LUPINI e prodotti a base di lupini;
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Infine vi portiamo a conoscenza del fatto che la preparazione degli impasti delle nostre pizze viene usata la farina bianca di grano duro 0, acqua, lievito, sale, zucchero e emulsionato vegetale; mentre per la lavorazione della pizza viene usata la farina di semola grano duro 00.

I prodotti contrassegnati dall' asterisco (*) se non disponibili freschi potrebbero essere all'origine congelati o surgelati.

Vi informiamo inoltre che nel nostro locale e nella nostra cucina vengono rispettati gli standard igienici previsti dalla normativa comunitaria riguardante il Sistema HACCP, che prevedono anche dei controlli microbiologici periodici certificati da un laboratorio accreditato al fine di garantirvi un elevato standard di sicurezza alimentare.