

CALASCINO CAFE'

PIZZA & BAR
BISTROT D'ALTA QUOTA

. Menu

CALASCINO CAFE'
VIA XXIV MAGGIO,61
CALASCIO - ABRUZZO



BAR

BISTROT D'ALTA QUOTA

PIZZA

CANTINA

CAFFETTERIA

. Caffè	1.5
. Decaffeinato	1.5
. Cappuccino ☞	2
. Cappuccino big ☞	2.5
. Cappuccino vegetale ☞☞	2
. Caffellatte ☞	2.5
. Caffè americano	2
. Vetrino ☞	1.7
. Latte bianco ☞	1.8
. Latte macchiato ☞	2
. Orzo piccolo	1.5
. Orzo grande	2
. Ginseng piccolo ☞☞	1.5
. Ginseng grande ☞☞	2
. Caffè in ghiaccio	2
. Caffè shackerato	3
. Caffè shackerato corretto	4
. The e infusi	3
. Cioccolato caldo ☞	3.5
. Cioccolato caldo con panna ☞	4

DOLCERIA ☞

. Cornetti e paste	1.8
. Crostate e torte	3
. Pasticceria secca	1.2

BEVANDE

. Acqua minerale 1/2l	1.5
. Acqua minerale 1l	2.5
. Succhi di frutta	3.5
. Spremuta d'arancia	4
. Acqua tonica	3.5
. Lemonsoda	3.5
. Cedrata Tassoni	3.5
. Ginger beer	3.5
. Limonata Lurisia	3.5
. Gassosa Lurisia	3.5
. Chinotto Lurisia	3.5
. Coca cola 33cl / 45cl	3 / 3.5
. Coca cola zero 33cl / 45cl	3 / 3.5
. Fanta 33cl / 45cl	3 / 3.5
. The freddo limone 40cl	3
. The freddo pesca 40cl	3
. Sciroppi	3
. Powerade	3.5
. Red bull	3.5

L'APERITIVO AL CALASCINO

Prenditi un momento, assaggia le nostre specialità accompagnate da un vino abruzzese, da un cocktail classico o da una ricetta signature al profumo d'Abruzzo creata da noi.

- | | |
|---|---|
| . Tre morsi | 3 |
| Il fiadone, la tartina crema di formaggio e pomodori secchi e foglie di salvia fritta. Tanto per... | |
| . Aperitipico | 9 |
| Piccola selezione di salumi e formaggi del territorio | |

CLASSICI SODATI

- | | | |
|-----------------------------------|----------|----|
| . Crodino / Bitter bianco o rosso | 4 | |
| . Aperol soda | vol. 3% | 4 |
| . Campari soda | vol. 10% | 4 |
| . Correzione | | +1 |

VINI AL CALICE

- | | |
|---|---|
| . Piandimare Trebbiano spumante brut | 4 |
| Produttori Riuniti in Pian di Mare 2025 12% | |
| . Montonico spumante metodo classico pas dosè | 7 |
| Matteo Ciccone 2019 sboccatura 2025 12.5% | |
| . Bisanzio Trebbiano d'abruzzo | 4 |
| Codice citra 2024 12% | |
| . Pecorino d'abruzzo | 5 |
| Jasci - bio - 2023 13,5% | |
| . Cerasuolo d'abruzzo | 5 |
| Jasci - bio - 2023 13.5% | |
| . Bisanzio Montepulciano d'abruzzo | 4 |
| Codice citra 2022 13% | |
| . Domino Montepulciano d'Abruzzo riserva | 6 |
| Jasci - bio - 2020 13.5% | |

IL SERVIZIO DELL'APERITIVO E' PREVISTO
FINO ALLE 20.00

COCKTAILS

. Americano	6
Campari bitter, vermut rosso, soda	
. Negroni	7
Campari bitter, vermut rosso, gin	
. Hugo	6
Spumante abruzzese, sciroppo di fiori di sambuco, menta fresca, soda	
. Mojito	7
Rum, zucchero di canna, lime, menta fresca, soda	
. Moscow mule	7
Vodka, lime, ginger beer	

CALASCINO SIGNATURE

i classici del nostro cocktail's menu
rivisitati in versione abruzzese

. Gen & Gin	8
Genziana, gin, acqua tonica	
. Rataspritz	7
aperol, ratafia, pecorino spumante, soda	
. Rocca Mule	9
vodka, genepy, lime, ginger beer	
. Mo' so' jito	9
rum, centerbe, zucchero di canna, lime, soda	

SPRITZ LIST

Aperol, Campari bitter, Select, Venturo,
Del Capo, Amaro Gran Sasso, Limoncello

6

GIN & TONIC LIST

. Gordon's	6
. Bombay	7
. Tanqueray	7
. Roku	8
. Malfy original/limone/pompelmo rosa	8
. Mare	8
. 67cento	7

LA STOZZA

Dalla pagnotta semintegrale dell'Agriforno "La Spiga", due fette di pane farcite come vuoi tu. Scegli tra...

SALUMI

Prosciutto crudo
Lonza
Salame
Prosciutto cotto
Arrosto di tacchino

VEGETALI

Melanzane arrosto
Zucchine arrosto
Friarielli sottolio
Peperoni arrosto

FORMAGGI

Pecorino canestrato
Provola affumicata
Marcello

Panino base con
una guarnitura 5.5

+1 per ogni ingrediente in
aggiunta

DALLA NOSTRA CUCINA

 .Tagliere d'Abruzzo	12
Selezione di salumi e formaggi del territorio	
. Pallotte cac'e ova   	9
 . Zuppa di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio 	10
con pane integrale croccante	
. Minestra di pasta e fagioli 	10
. Ravioli ripieni di patate con burro, salvia e 	12
Zafferano dell'Aquila DOP	
. Gnocchi al ragù di carne   	12
. Fagottino di Crepe al Pecorino di Castel del Monte	10
con salsa allo Zafferano dell'Aquila DOP	
. Cuore di reale arrosto al lardo di Colonnata e rosmarino	20
. Stracotto di manzo al Montepulciano d'Abruzzo	16
con patate al forno	
. Contorni	4

I DOLCI

. Il Nostro Tiramisù   	6
. Black cherries on the rocks 	6
Panna cotta home made con amarene sciroppate	
. Dolce Abruzzo  	8
Parrozzo, gelato di ricotta allo Zafferano dell'Aquila DOP e amarene con cioccolato caldo fondente	
. Complementi per il servizio	2



IL SERVIZIO DEL PRANZO E' PREVISTO
DALLE 12.00 ALLE 15.00

PIZZA

PER COMINCIARE

-  . Pizza e foglie 6
Pizza di mais con misticanza di erbe di campo ripassata,
alice e peperone rosso d'Altino
- . Scamorza di bufala in carrozza di melanzane    6
con maionese della casa
-  . Tagliere d'Abruzzo 12
Selezione di salumi e formaggi del territorio

DALLA NOSTRA CUCINA

- . Pallotte cac'e ova    9
-  . Zuppa di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio  10
con pane integrale croccante
- . Ravioli ripieni di patate con burro, salvia e  12
Zafferano dell'Aquila DOP
- . Gnocchi al ragù di carne    12
- . Cuore di reale arrosto al lardo di Colonnata e
rosmarino 20
- . Stracotto di manzo al Montepulciano d'Abruzzo 16
con patate al forno

IL SERVIZIO DELLA CENA E' PREVISTO
DALLE 19.00 ALLE 21.30

LE TRADIZIONALI

. Margherita 	7
Pomodoro, mozzarella, basilico fresco	
. Marinara	6
Pomodoro, aglio, origano	
. Napoletana  	8
Pomodoro, mozzarella, alici	
. Quattro stagioni 	9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere	
. Capricciosa 	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere, uovo sodo	
. Funghi e crudo 	10
Pomodoro, mozzarella, funghi prataioli, prosciutto crudo	
. Patate e salsiccia 	9
Mozzarella, patate, salsiccia	
. Diavola 	8
Pomodoro, mozzarella, salame piccante	
. Quattro formaggi 	10
Mozzarella, asiago, gorgonzola, parmigiano reggiano	
. Bufalina 	10
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco	
. Tosetto 	9
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate	
. Tonno e cipolla 	8
Pomodoro, mozzarella, tonno sottolio, cipolla	
. Norcina 	9
Pomodoro, mozzarella, funghi prataioli, salsiccia	
. Ortolana 	8
Mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni	

I CALZONI

- . Bianco 9
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi
- . Rosso 9
Pomodoro, mozzarella, funghi prataioli, salsiccia
- . Vegetariano 9
Pomodoro, friarielli, provola affumicata, olive nere

LE NOSTRE

- . L'Ammoglia   14
Base di pesto, mozzarella, granella pistacchi, prosciutto crudo, burrata, pomodorini
- . Lo Scorlascione   12
Mozzarella, radicchio, mozzarella di bufala, gorgonzola, noci, miele
- . Serzine  12
Crema di pomodori arrosto, capperi, olive leccino, alici a fine cottura, aglio, origano

I DOLCI

- . Il Nostro Tiramisù    6
- . Black cherries on the rocks  6
Panna cotta home made con amarene sciroppate
- . Dolce Abruzzo   8
Parrozzo, gelato di ricotta allo Zafferano dell'Aquila DOP e amarene con cioccolato caldo fondente

I GELATI

- . Tartufo bianco di Pizzo Calabro       5
- . Tartufo nero di Pizzo Calabro    5
- . Semifreddo Dolce vita    5

- . Complementi per il servizio 2

PIZZA

BEVANDE

. Acqua ½ l.	1.5
. Acqua 1 l.	2.5
. Coca cola coca zero fanta 0,3 l.	3
. Coca cola 1 l.	7

BIRRA

Alla spina

. Menabrea. Lager premium vol. 4,8% 0,2 l.	3
. Menabrea. Lager premium vol. 4,8% 0,4 l.	5
. Menabrea. Weiss non filtrata vol. 5,2% 0,2 l.	3
. Menabrea. Weiss non filtrata vol. 5,2% 0,4 l.	5

In bottiglia

. Castello bionda vol. 4,8% 33cl 66cl	3 4
. Stella Artois vol. 5% 33cl 66cl	3.5 5
. Menabrea bionda vol. 4,8% 33cl 66cl	4 5.5
. Theresianer Vienna ambrata vol. 5,3% 33cl	5.5
. Ichnusa non filtrata vol. 5% 33cl	4
. Corona vol. 4,5% 33cl	4
. Corona Cero vol. 0% 33cl	4
. Tennent's vol. 9% 33cl	4.5
. Ceres vol. 7,7% 33cl	4.5
. Franziskaner Weiss vol. 5% 50cl	5

LA CANTINA

Ausonia

- . Nostradamus 34
Montepulciano d'abruzzo DOCG - 2019 14% vol

Matteo Ciccone

- . Pilatum pas dose' 32
Montonico spumante metodo classico dop - 2019
sboccatura 2025 12,5% vol

Cantinarte

- . Ode 24
Montepulciano d'abruzzo doc - 2022 13% vol - bio

Gentile

- . Pecorino 417 26
Terre d'abruzzo pecorino igt - 2025 12,5% vol
- . Rosso 605 26
Terre d'abruzzo rosso igt - 2024 13,5% vol

Chiusa Grande

- . In Petra 28
Trebiano d'abruzzo doc - 2020 12% vol

Buccicatino

- . 19.58 48
Spumante metodo classico brut - 2014
sboccatura 2026
- . Stilla Aurea 24
Trebiano d'abruzzo igt - 2024 13% vol - bio

Vino della Rosa

- . Rosa Aurorae 32
Bianco - 2025 13% vol.
- . Rosa Vesperis 32
Rosato - 2025 13% vol
- . Rosa Noctis 32
Rosso - 2025 14,% vol

Pietrantonj

- . Cerano 26
Cerasuolo d'abruzzo doc superiore - 2025 14% vol

I Vignali

- . Allegro 28
Trebiano, moscato, pecorino, chardonnay
2023 12% vol
- . Raggio di sole 32
Moscatello di Castiglione - 2021 16% vol

Fausto Zazzara

- . Brut rose' 36
Vino spumante di qualita' metodo classico 36 mesi
soccatura 2025
- . Pas dose' 38
Vino spumante di qualita' metodo classico 24 mesi
sboccatura 2025

Feudo Antico

- . In Anfora 30
Tullum pecorino docg - 2022 13,5% vol - bio
- . Rosso riserva 28
Tullum docg - 2019 14,5% vol

Jasci

- . Pecorino 20
Terre d'abruzzo pecorino igp
2025 13,5% vol - bio
- . Cerasuolo 18
Cerasuolo d'abruzzo doc
2025 13,5% vol - bio
- . Domino 24
Montepulciano d'abruzzo doc riserva
2021 14% vol - bio

CARTINA DEI VINI D'ABRUZZO



UN GRAZIE ALLE AZIENDE CHE CON IL LORO LAVORO E
PASSIONE CI OFFRONO PRODOTTI DI ASSOLUTA QUALITA'

SALUMIFICIO GIULIANI
. INSACCATI DI MAIALE A L'AQUILA

LA MASCIONARA
. FORMAGGI A MASCIONI DI CAMPOTOSTO - AQ'

CASEIFICIO SANT'AGATA
. MOZZARELLA, SCAMORZA E CACIOTTA DI BUFALA A CASTELVECCHIO SUBEQUO - AQ

DI CESARE
. FARINE MACINATE A PIETRA A SCAFA - PE

ETTORE CIARROCCA
. LEGUMI E FARINE A S. STEFANO DI SESSANIO - AQ

ELENCO ALLERGENI

CEREALI

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

UOVA

e prodotti a base di uova

ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

PESCE

e prodotti a base di pesce

SOIA

e prodotti a base di soia

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

LUPINI

e prodotti a base di lupini

MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi

Invitiamo la gentile clientela ad informare il nostro personale in merito ad eventuali allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti, in modo da prevenire eventuali spiacevoli problematiche.

Allo stesso tempo dobbiamo comunicare che tutti i prodotti proposti nel presente menu vengono lavorati in un unico laboratorio dove si utilizzano e manipolano ingredienti che contengono gli allergeni riportati in tabella nonché frutta a guscio.

Il libro completo degli ingredienti utilizzati per le nostre preparazioni è a disposizione su vostra richiesta.

Prepariamo quotidianamente le nostre ricette e potrebbe, a volte, mancare qualcosa. Ci scusiamo per questo, ma la freschezza per noi è importante.