



# ANTIPASTI



## Gran Piatto Cavallo Pazzo

prosciutto crudo - pecorino semistagionato - stracciatella con pesto genovese e pachino - lenticchia con bocconcini di pollo al curry - fajolata - sfoglia con friarielli e salsiccia - pane carasau con pomodoro, cipolla di Tropea e basilico - crescita

€ 13,00

## Tagliere misto di salumi e formaggi

affettati (Azienda Agricola Carsetti) e formaggi misti locali, con miele di melata (Cooperativa Apicoltori Montani Salomone) - cicoria ripassata - crescita

€ 10,00

## Burratina pugliese DOP con prosciutto crudo e crescentina

€ 8,00

## Degustazione formaggi

pecorino in foglia di noce - gorgonzola piccante - taleggio - ricottina - brie - gelatina di vino - frutta (uva e/o pera a seconda della disponibilità) - miele aromatico - crescita

€ 10,00

## Bruschettone con pomodoro, pecorino romano, melanzana, mozzarella e basilico

€ 5,00

## Frisella con pomodoro fresco, cipolla, peperoni e basilico

€ 6,00

## Piatto vegetariano

stracciatella con pesto genovese e pachino - pecorino semistagionato - hamburger di verdure - pane carasau con pomodoro, cipolla di Tropea e basilico - ricottina - crescentina

€ 11,00

## FRITTURE

Baccalà in pastella con salse

€ 6,50

Verdure pastellate

€ 5,50

Fiori di zucca in pastella

€ 5,50

Olive all'ascolana

€ 5,50

Cremini

€ 5,50

Mozzarelline

€ 5,50

Patate fritte

€ 3,50

Fritto misto

€ 6,00

olive all'ascolana - cremini - mozzarelline tartufate - verdure

## SPAGHETTERIA

Spaghetti alla carbonara

€ 6,00

Spaghetti cacio e pepe

€ 6,50

Spaghetti con olive taggiasche,  
pomodori secchi e pesto di rucola

€ 7,50

Disponibili solo il venerdì:

Spaghetti alle vongole veraci

€ 10,00

Paccheri con cozze e pecorino romano

€ 10,00



## PRIMI PIATTI

<b>Cappellaccio del Cavallo Pazzo</b> farcia di taleggio e pere in crema di gorgonzola e pesto di rucola	€ 8,00
<b>Pincinella con pachino e guanciale</b>	€ 7,00
<b>Cavatelli in crema di zafferano e speck</b>	€ 7,50
<b>Risotto agli spinaci con taleggio e mimosa d'uovo</b>	€ 7,50
<b>Ravioli di ricotta e spinaci con pomodorini, basilico e scaglie di ricotta salata</b>	€ 7,50
<b>Tagliatella rustica al tartufo nero</b>	€ 10,00
<b>Passatelli ai funghi misti e briciole di salsiccia</b>	€ 9,00

## PIATTI BIG SIZE

<b>Stinco di maiale alle erbe aromatiche, con crauti e patate fritte</b>	€ 10,00
<b>Galletto ripieno con mascarpone e tartufo, accompagnato da patate arrosto</b>	€ 15,00
<b>Costine glassate in salsa bbq, con patata al cartoccio, sale grosso e rosmarino</b>	€ 10,00
<b>Fonduta alla Bourguignonne, con salse e contorno dello chef (min. due persone)</b>	€ 20,00
<b>Pagnotta di pane con spaghetti all'amatriciana</b>	€ 12,00



## PANINI

### Maxi Hamburger

4 hamburger da 250 gr a scelta tra carne di Chianina, Black Angus, Maiale Iberico e Agnello, con pomodoro, insalata, cipolla di Tropea, pancetta, Cheddar e salse

€ 36,00

### Hamburger Vegetariano

hamburger di verdure, con pomodoro, insalata, cipolla di Tropea, Cheddar e salse, accompagnato da patate fritte

€ 10,00

### Baguette maialina da mezzo metro

braciola, salsiccia, pancetta, pomodori secchi, insalata e salse

€ 15,00

## SECONDI PIATTI

### Gran fritto marchigiano

costine d'agnello - pollo - fettina di vitello - verdure fresche pastellate

€ 14,00

### Grigliata mista di carne

salsiccia - costina di maiale - capocollo di maiale - punta di petto di vitello- arrosticini di castrato - costina d'agnello

€ 14,00

### Tris di agnello

scottadito - bardato al lardo di colonnata - fritto

€ 14,00

### Tagliata di manzo

all'aretina - con rucola, pomodorini, grana e glassa di balsamico - con radicchio, mandorle e aceto balsamico

€ 15,00

### Filetto d'Angus alla griglia, con sale rosa dell'Himalaya

€ 15,00

### Filetto d'Angus al pepe rosa, brandy e miele

€ 16,00

### Costata di manzo (600 gr), con contorno della casa

€ 18,00

### Impiccato di carne di manzo (500 gr)

€ 20,00



## CONTORNI

Buffet di verdure (a persona)

€ 3,50

Patate arrosto

€ 3,00

Insalata verde o insalata mista

€ 3,00

Erbe ripassate con aglio e peperoncino

€ 4,00

## DESSERT & FRUTTA

Tris di dolci

€ 4,00

a scelta tra: tiramisù - panna cotta ai frutti di bosco, al caramello o alla nutella - crema Chantilly con pasta sfoglia e caramello - mousse alla banana con goccia di cioccolato fondente - cheesecake ai frutti di bosco - crema pasticcera al Varnelli

Zabaoione

€ 4,00

Crepes

€ 4,00

alla nutella e macedonia - alla nutella - al gelato e frutti di bosco

Pera al vino rosso e cannella su crema di mascarpone

€ 4,50

Tortino caldo al cioccolato

€ 4,50

su crema inglese e gelato alla vaniglia

Mousse al caffè

€ 4,00

Tartufo bianco e nero

€ 4,00

Sorbetto al limone

€ 3,00

Macedonia di frutta fresca

€ 4,00

(con aggiunta di gelato € 4,50)

Ananas

€ 4,00



# BAR & CAFFETTERIA



**Caffè\***

€ 1,20

**Orzo\***

€ 1,40

**Ginseng\***

€ 1,40

\*le correzioni prevedono una maggiorazione di € 0,20

**Amari**

€ 2,50

**Grappe**

18 lune

€ 4,10

903 Barrique

€ 4,10

Prime Uve Bianca

€ 4,30

Prime Uve Nera

€ 4,80

**Whisky**

Bayles

€ 3,00

Glan Grant 5 y

€ 3,30

Laphroaig 10 y

€ 4,30

Oban 14 y

€ 5,30

Lagavullin 16 y

€ 6,30

**Rum & cioccolato**

Pampero Anniversary

€ 4,30

Santa Teresa Selecto 10 y

€ 4,30

Zacapa 23 y

€ 6,30

# BEVANDE



Acqua	€ 1,60	Birra alla spina bionda (Tucher pilsen) 1 L	€ 7,00
Vino della casa da 0,75 L	€ 7,00	Birra alla spina bionda (Tucher pilsen) 0,40 L	€ 3,50
Vino della casa da 0,50 L	€ 4,00	Birra alla spina bionda (Tucher pilsen) 0,30 L	€ 2,50
Vino della casa da 0,25 L	€ 2,50	Birra alla spina rossa (Poretti 6 luppoli) 1L	€ 9,00
Bibite da 0,33 L	€ 3,00	Birra alla spina rossa (Poretti 6 luppoli) 0,40L	€ 4,00
(coca-cola, fanta, sprite, coca zero, coca senza caffeina)		Birra alla spina rossa (Poretti 6 luppoli) 0,30L	€ 3,00
Coca cola da 1 L	€ 7,00	Birra alla spina weizen (Tucher Weizen) 1L	€ 9,00
		Birra alla spina weizen (Tucher Weizen) 0,40 L	€ 4,00
		Birra alla spina weizen (Tucher Weizen) 0,30 L	€ 3,00



# CARTA DEI VINI BIANCHI



Verdicchio di Matelica DOC Collestefano	€ 14,00	Vermentino di Gallura Canyl C.S. di Gallura	€ 15,00
Verdicchio di Matelica DOC Petrarà Borgo Paglianello	€ 15,00	Vermentino di Gallura Silente C.S. di Gallura	€ 15,00
Verdicchio di Matelica riserva DOCG Cambrugiano Belisario	€ 18,00	Greco di Tufo DOCG Mastroberardino	€ 16,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Le Vaglie Stefano Antonucci	€ 14,00	Gewurztraminer DOC H. Lun	€ 16,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi class. Sup. DOC Pallio di San Floriano Monte Schiavo	€ 16,00		
Verdicchio dei Castelli di Jesi class. Sup. DOC Misco Tenuta di Tavignano	€ 16,00		
Pecorino DOCG Pekò La Canosa	€ 13,00		
Passerina Offida DOCG Servator La Canosa	€ 13,00		
Falanghina DOC Taburbo	€ 13,00		

## CARTA DEI VINI ROSSI

Rosso Conero DOC Julius Strologo	€ 12,00
Rosso Conero DOC Fattoria Le Terrazze	€ 13,00
Rosso Piceno DOC Sassaiolo Terre Monte Schiavo	€ 12,00
Rosso Piceno DOC Brecciarolo Velenosi	€ 15,00
Lacrima di Morro d'Alba DOC Mancinelli	€ 12,00
Chianti DOCG Banfi	€ 12,00
Brunello di Montalcino DOCG Banfi	€ 30,00
Nebbiolo DOC Cordero di Montezemolo	€ 19,00
Nero d'Avola Sicilia DOC Mandrarossa	€ 14,00

## BOLLICINE E VINI DA DESSERT

Bianco Emilia IGT Ambasciatori	€ 8,00
Tener brut Banfi	€ 12,00
Prosecco superiore DOCG Valdobbiadene Maschio dei Cavalieri	€ 15,00
Ferrari Brut metodo classico	€ 30,00
Franciacorta Cuvée prestige Cà del Bosco	€ 38,00
Sangue di Giuda Vanzini	€ 10,00
Moscato IGT Vanzini	€ 12,00



# CARTA DELLE BIRRE ARTIGIANALI

Birra bianca Isaac Baladin (33 cl)	€ 4,00
Birra bianca Isaac Baladin (75 cl)	€ 10,00
Birra egizia Nora Baladin (33 cl)	€ 4,00
Birra egizia Nora Baladin (75 cl)	€ 10,00
Birra ambrata Super Bitter Baladin (33 cl)	€ 4,00
Birra ambrata Super Baladin (75 cl)	€ 10,00
Birra 10 Luppoli Champagne Poretto (75 cl)	€ 18,00

**Coperto**

**€ 2,00**

## **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

In questo ristorante si lavorano alimenti con *cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi* (allegato II regolamento FIAC).

Per informazioni sugli allergeni presenti nelle ricette a disposizione di questo esercizio, si prega di consultare i responsabili di sala, prima di ordinare qualsiasi cibo o bevanda.



---

“La fame esprime un bisogno: quello di essere saziati. La cucina, invece, eccede la sazietà, va oltre il necessario, ambisce a soddisfare il piacere.”

- **Heinz Beck**

