

RISTORANTINO “La Cantina”

Semplicità e genuinità con le eccellenze del ns. territorio

“L’amore per la tradizione e i sapori sani e genuini di un tempo sono la filosofia della ns. cucina per far Vi riscoprire la passione per il cibo nostrano”

Buon Appetito

Il direttore

Franco Aureli

Lo Chef

Christian Amabili

Il Maitre

Michele Talamonti

Il ns. staff:

Anna, Bruna, Romina, Maria, Andrew, Antonio, Claudia, Sara, Regina, Stefano, Yoelsy, Lucia, Armando

VILLA PICENA RESORT SRL

Via Salaria, 66 - 63079 Colli del Tronto (AP) - T 0736 892460 - F 0736 892571 - www.villapicena.it - info@villapicena.it - P.IVA 02169070444

MENU' à la carte del mese

ANTIPASTI

<i>Gusti e sapori della tradizione Picena (salumi artigianali – caci e formaggi – frittini ascolani – verdure stagionali)</i>	€ 18.00
<i>Prosciutto artigianale nostrano, stagionato 24 mesi, tagliato a mano</i>	€ 10.00
<i>Salumi nostrani dei Sibillini, bufalina con alice, insalatina di stagione</i>	€ 12.00
<i>Carpaccio di scottona con rucola, grana e olio extravergine di oliva</i>	€ 8.00
<i>Cestino di pasta brisè con ricotta e pere – involtino di zucchine con robiola ed erba cipollina insalata di tacchinella rucola, uvetta, pinoli e balsamico</i>	€ 9.00
<i>Olive fritte all'ascolana classiche e al tartufo nero (10 olive)</i>	€ 7.00
<i>Uova al tegamino con tartufo nero pregiato / con punte di asparagi</i>	€ 10.00
<i>Sformatino di zucchine su salsa di pecorino e zafferano con verdure fritte</i>	€ 7.00
<i>Tortino di Melanzane alla parmigiana con crema di basilico</i>	€ 7.00
<i>Tartara di spigola e melone con rucola ,melecche, sedano verde e pomodorino</i>	€ 12.00
<i>Il ns. Antipasto di mare (5 antipastini di pesce dello chef con il pescato del giorno)</i>	€ 20.00

PRIMI

<i>Risotto carnaroli con crema di basilico e pomodori essiccati</i>	€ 10.00
<i>Fagottino croccante con asparagi e bianco di vitello</i>	€ 10.00
<i>Paccheri di Gragnano con datterino fresco, basilico, olive nere e mozzarella di bufala</i>	€ 10.00
<i>Gnocchetti multicolore "fatti in casa" con crema di melanzane, pinoli e basilico</i>	€ 10.00
<i>Maltagliati di Campofilone con prosciutto, rucola, porcini e pomodoro pachino</i>	€ 10.00
<i>Fusilloro Verrigni al pesto di basilico, fagiolini e patate</i>	€ 8.00
<i>Maccheroncini di Campofilone al ragù tradizionale marchigiano</i>	€ 10.00
<i>Zuppetta del giorno dal ns. orto</i>	€ 8.00
<i>Spaghettone di Gragnano al sugo di astice del mediterraneo</i>	€ 15.00
<i>Maltagliati con gamberi, vongole sgusciate, zucchine e profumo di limone</i>	€ 10.00

I SECONDI: *tutti i piatti sono contornati*

Chateau-briand con varietà di salse	- min. x 2	€ 25.00 p.p.
Filetto di manzo: alla griglia / al pepe verde / funghi porcini		€ 20.00
Medaglione di filetto di vitello:	al pepe rosa / asparagi / carciofi	€ 15.00
	fatto alla lampada	suppl. di € 3.00
Tagliata di razza marchigiana con olio aromatizzato		€ 21.00
Saltimbocca di vitello al profumo di salvia e prosciutto dei Sibillini		€ 13.00
Il fritto misto all'ascolana tradizionale		€ 15.00
Arrosticini di castrato artigianali tagliati al coltello con olio al peperoncino		€ 1.00 cad.
Agnello nostrano cotto allo scottadito		€ 15.00
Rombo al forno con patate		€ 15.00
Filetto di spigola al forno con pomodorino e olive		€ 12.00
Tagliata di tonno fresco al balsamico / al rosmarino		€ 15.00

Menù degustazione di pesce (5 antipastini - 1 prima - 1 seconda - dessert) € 45.00

Menù degustazione di carne (5 antipastini - 1 primo - 1 secondo - dessert) € 35.00

I FORMAGGI

Plateau di formaggi (4 pz. con mieli e marmellate artigianali e mostarde della casa) € 10.00

I DESSERTS

Carpaccio di ananas marinato all'arancia con yogurt e fragole	€ 5.00
Semifreddo al pistacchio con salsa di frutti di bosco	€ 5.00
Zuppa inglese della casa con salsa alla vaniglia	€ 5.00
Cheesecake con marmellata di frutta	€ 5.00
Dolce del giorno	€ 5.00
Composta di frutta fresca	€ 5.00

A pranzo:

BUSINESS LUNCH Dal lunedì al venerdì

Buffet libero + un piatto espresso o specialità del giorno € 15.00 p.p.

Buffet libero + 2 piatti espressi € 20.00 p.p.

Le specialità del giorno:

Lunedì: Carbovegetariana

Martedì: Calamarata con battuto di alici e sgombro

Mercoledì: Fusilloro Verrigni con pesto di basilico, fagiolini e patate

Giovedì: Gnocchi di patate

Venerdì: Baccalà

+ piccola carte

S.Q.

Caffè e acqua minerale offerti dalla Casa

A cena:

- MENU' DEGUSTAZIONE PESCE € 45.00

- MENU' DEGUSTAZIONE CARNE € 35.00

- PROPOSTA del GIORNO a prezzo fisso da € 20.00 e da € 30.00

IL PRANZO del DI' di FESTA - tutte le domeniche

Il menù per tutta la famiglia

€ 30.00 p.p.

Ragazzi

€ 15.00 p.p.

Bambini

gratis

Antipasti della tradizione picena: gusti e sapori della ns. terra

2 primi, 1 secondo con contorni - dolce - caffè e digestivo - Vino e acqua

"Il piacere della Tavola e del vino senza il pensiero del ritorno"

PER TUTTI I CLIENTI DEL RISTORANTE

Camera matrimoniale € 50.00

VILLA PICENA RESORT SRL

Via Salaria, 66 - 63079 Colli del Tronto (AP) - T 0736 892460 - F 0736 892571 - www.villapicena.it - info@villapicena.it - P.IVA 02169070444