

RISTORANTINO “La Cantina”

Semplicità e genuinità con le eccellenze del ns. territorio

*“L’amore per la tradizione, i sapori sani e genuini di un tempo sono la filosofia della nostra cucina per farVi riscoprire la passione per il cibo nostrano”
La ricerca di queste preparazioni culinarie integrate da un approccio scientifico è in linea con la **DIETA MEDITERRANEA***

Buon Appetito

Il direttore

Franco Aureli

Lo Chef

Christian Amabili

Il Maitre

Gianni Celannino

Il ns. staff:

Anna, Bruna, Romina, Maria, Andrew, Antonio, Claudia, Sara, Andrea, Regina, Stefano, Luca, 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>Olive fritte all'ascolana classiche e al tartufo nero (10 olive)</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Gusti e sapori della tradizione Picena</i> <i>(salumi artigianali – caci e formaggi – frittini ascolani – sfiziosità stagionali)</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Insalata di Mela rosa dei Sibillini con rucola, parmigiano, noci, olio extra vergine di olive, balsamico, ed il suo formaggio</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Carpaccio di scottona marchigiana con funghi, scaglie di pecorino mezzano e vinaigrette</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Trittico con insalata di tacchinella, involtino di manzo affumicato, misticanza invernale</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Uova al tegamino con tartufo nero pregiato</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Uova al tegamino al tartufo bianco</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Bavarese di zucchine su salsa di pecorino e zafferano con verdure fritte</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Polentina grigliata con funghi porcini e guanciale</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Coniglio in porchetta con salsa al finocchietto</i>	<i>€ 10.00</i>

PRIMI

- Risotto carnaroli mantecato con zucca gialla, radicchio, taleggio e noci*
€ 10.00
- Risotto carnaroli alla mela rosa dei Sibillini e pecorino* ΩΩΩΩ
€ 10.00
- Tagliatelle artigianali* *trafilate al bronzo con cime di rapa ed acciughe salate*
€ 10.00
- Paccheri di Gragnano con datterino fresco, basilico, olive nere e
mozzarella di bufala*
€ 10.00
- Gnocchetti multicolore "fatti in casa" con crema di rucola, melanzane,
mandorle tostate e tartufo nero*
€ 10.00
- Maltagliati di Campofilone con prosciutto, funghi porcini e pomodoro pachino*
€ 10.00
- Ravioli di patate con fonduta di formaggio e tartufo bianco*
€ 15.00
- Maccheroncini di Campofilone al ragù tradizionale marchigiano*
€ 10.00
- Il Ciavarro antica ricetta di zuppa di legumi* ΩΩΩΩΩ Ω
€ 8.00

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 con funghi porcini			€ 23.00
Filetto di manzo al pepe verde e riduzione di lacrima			€ 23.00
Medaglione di filetto di vitello al pepe rosa			€ 15.00
Tagliata di razza marchigiana con olio aromatizzato			€ 20.00
Filetto di maiale alle mandorle con uva bianca e vino cotto			€ 15.00
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 con patate di Colfiorito e salsiccia nostrana di maiale			€ 13.00

IL PESCE

<i>Tartara di spigola e kiwi – Salmone marinato - Pesce spada affumicato</i>		€ 12.00
<i>Calamari grigliati su crema di ceci</i>	<i>Ω Ω Ω Ω Ω</i>	€ 12.00
<i>Scampi dell'adriatico scottati al rosmarino e peperoncino (pz. 4)</i>		€ 15.00
<i>Degustazione di tutti i 5 antipastini</i>		€ 20.00
<i>Spaghettoni di Gragnano al sugo di astice del mediterraneo (min. 2 pax)</i>		€ 15.00
<i>Maltagliati di Campofilone con crema di crostacei</i>		€ 10.00
<i>Rombo al forno con patate</i>	<i>S.Q.</i>	€ 4,00 all'etto
<i>Filetto di spigola al forno gratinata con le mandorle</i>		€ 12,00

Menù degustazione di pesce (5 antipastini – 1 primo – 1 secondo – dessert) **€ 45.00**
Aperitivo Passerina Brut con piccoli appetizer offerto dalla casa

Menù VILLA PICENA degustazione di ns. specialità del momento **€ 30.00**
(5 antipastini – 1 primo – 1 secondo – dessert)
Aperitivo Passerina Brut con olive all'ascolana offerto dalla casa

I FORMAGGI

THE CHEESES

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

I DESSERTS

<i>Cheesecake con marmellata biologica di more</i>	€ 5.00
<i>Strudel alla mela rosa dei Sibillini con crema alla vaniglia</i>	€ 5.00
<i>Tortino morbido con cuore caldo di cioccolato fondente e salsa all'inglese</i>	€ 5.00
<i>Parfait al pistacchio con salsa ai frutti di bosco</i>	€ 5.00
<i>Semifreddo all'amaretto con crema al caffè</i>	€ 5.00
<i>Composta di frutta fresca</i>	€ 5.00
<i>Degustazione di biscotteria artigianale con caffè skorretto oppure vino cotto</i>	€ 5.00

Ω: indicano la compatibilità nella dieta mediterranea

Tutti i piatti della carte sono totalmente espressi e possono comportare un po' di attesa

Menù per celiaci o intolleranze varie
si consiglia di farlo presente alla prenotazione o subito al Vs. arrivo

Il caffè e la minerale sono offerti dalla casa

RISTORANTE" LA CANTINA" Restaurant

Sempre aperto - Orario:

PRANZO 12.30 - 14.45

CENA 19.30 - 22.45



Si accettano tutte le carte di credito

Si consiglia sempre la prenotazione allo 0736892460

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: Zuppa di legumi ΩΩΩΩΩ

Martedì: Calamarata con battuto di alici e sgombro ΩΩΩΩ

Mercoledì: Fusilloro Verrigni con verdure di stagione e salsiccia

Giovedì: Gnocchi di patate

Venerdì: Baccalà con le patate e olive tenera ascolana ΩΩΩΩΩ

+ piccola carte

S.Q.

Caffè, minerale, un bicchiere di vino offerto dalla Casa

A cena:

- **MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE** € 45.00

- **MENU' VILLA PICENA DEGUSTAZIONE di specialità del momento** € 30.00

- **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

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

