



V I L L A P I C E N A

hotel resort - sala convegni - ristorante

RISTORANTINO LA CANTINA

Semplicità e genuinità con le eccellenze del ns. territorio
The genuineness with the specialties of our area

“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

WE LOVE THE TRADITION AND THE ANCIENT HEALTHY TASTES.
OUR MISSION IS OFFERING YOU HOMEMADE FOOD IN ACCORDANCE
WITH THE ITALIAN MEDITERRANEAN DIET.

Enjoy your meal

IL DIRETTORE

Franco Aureli

LO CHEF

Christian Amabili

IL MAITRE

Gianni Colannino

IL NS. STAFF:

*Anna, Bruna, Romina, Maria, Andrew, Antonio, Claudia, Sara, Andrea,
Regina, Stefano, Luca, Yoelsy, Lucia, Francesco*

VILLA PICENA RESORT srl

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

MENÙ À LA CARTE DEL MESE

A LA CARTE MENU OF THE MONTH

Gli Antipasti STARTERS

- Olive fritte all'ascolana classiche e al tartufo nero (10 olive)* € 7.00
Fried stuffed olives of Ascoli and fried stuffed olives with black truffle (10 olives)
- Gusti e sapori della tradizione Picena* € 18.00
(salumi artigianali – caci e formaggi – frittini ascolani – sfiziosità stagionali)
Tastes and flavours of Ascoli tradition
(local cold cuts – mixed cheeses – variety of fried vegetables and stuffed olives of Ascoli, cremini – seasonal delicacy)
- Carpaccio di scottona marchigiana con sedano verde* € 8.00
scaglie di pecorino mezzano e vinaigrette
Scottona carpaccio from Marches with celery green, flakes of pecorino cheese and vinaigrette
- Tacchinella con pinoli, uvetta e balsamico - Capriccio* € 10.00
(formaggio di capra) - Insalata di Mela rosa, rucola, parmigiano e noci
Turkey with pine nuts, raisins and balsamic - Goat cheese
Apple salad with rocket, parmesan cheese, walnuts
- Uova al tegamino con tartufo nero pregiato* € 10.00
Fried eggs with black truffle
- Bavarese di zucchine su salsa di pecorino e zafferano* € 8.00
con verdure fritte
Bavarian zucchini cream with pecorino cheese, saffron and fried vegetables
- Polentina grigliata con funghi porcini e guanciale* € 8.00
Grilled polenta (corn meal mush) with porcini mushrooms and cheek lard
- Mini spiedini con manzo croccante e broccoletti su crema di legumi* € 8.00
Mini skewers with crispy beef and broccoli on a cream of legumes

MENÙ À LA CARTE DEL MESE

A LA CARTE MENU OF THE MONTH

Primi

FIRST COURSES

- Risotto carnaroli mantecato con zucca gialla, radicchio, taleggio e noci* € 10.00
Creamy carnaroli risotto with pumpkin, radicchio, soft cheese and walnut
- Ravioli verdi di ricotta "fatti in casa" con crema di rucola, melanzane, mandorle tostate e tartufo nero* € 10.00
Green ravioli with ricotta "homemade" with rocket sauce, aubergines, toasted almonds and black truffle
- Paccheri di Gragnano con datterino fresco, basilico, olive nere e mozzarella di bufala* ☹☹☹☹ € 10.00
Paccheri of Gragnano with cherry tomatoes, basil, black olives and buffalo milk mozzarella
- Fusilloro Verrigni trafileti in oro con crema di cavolfiori ed acciughe* € 8.00
Fusilloro Verrigni trafileti in oro con crema di cavolfiori ed acciughe
- Tronchetto croccante alla Rossini con vellutata al tartufo nero* € 10.00
Socket crisp Rossini with velvety black truffle
- Maltagliati di Campofilone con prosciutto, funghi porcini e pomodoro pachino* ☹☹☹☹ € 10.00
Maltagliati of Campofilone with ham, porcini mushrooms and cherry tomato
- Maccheroncini di Campofilone al ragù tradizionale marchigiano* ☹☹☹☹ € 10.00
Maccheroncini of Campofilone with local meat sauce
- Il Ciavarro zuppa antica ricetta di zuppa di legumi* ☹☹☹☹☹ € 8.00
"Ciavarro": ancient recipe of legumes soup

MENÙ À LA CARTE DEL MESE

A LA CARTE MENU OF THE MONTH

I Secondi (tutti i piatti sono contornati)

MAIN COURSES (WITH SIDE DISHES)

<i>Chateau-briand con varietà di salse - min. x 2</i> <i>Chateau-briand with different sauces – minimum for 2 people</i>	€ 25.00 p.p.
<i>Filetto di manzo alla griglia con funghi porcini</i> <i>Grilled beef fillet with porcini mushrooms</i>	€ 23.00
<i>Filetto di manzo al pepe verde e riduzione di Lacrima</i> <i>Grilled beef fillet with green pepper and red wine sauce</i>	€ 23.00
<i>Medaglione di filetto di vitello al pepe rosa</i> <i>Medallion of beef fillet with pink pepper</i>	€ 15.00
<i>Tagliata di razza marchigiana con olio aromatizzato</i> <i>Sliced beef from Marches with spiced oil</i>	€ 20.00
<i>Saltimbocca di vitello al profumo di salvia e prosciutto dei Sibillini</i> <i>Veal Saltimbocca with sage and Sibillini ham</i>	€ 13.00
<i>Filetto di maiale alle mandorle con uva bianca e vino cotto</i> <i>Pork fillet with almonds, white grape and sweet wine</i>	€ 15.00
<i>Il fritto misto all'ascolana tradizionale</i> <i>Traditional mix of fried vegetables and stuffed olives of Ascoli</i>	€ 15.00
<i>Arrosticini di castrato artigianali tagliati al coltello con olio al peperoncino con patate di Colfiorito e salsiccia nostrana di maiale</i> <i>Sheep kebab meat coke in a spit with chili pepper oil, potatoes from Colfiorito and pork sausage</i>	€ 13.00

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

Menu Villa Picena -Tasting menu of our specialities (5 appetizers – 1 first course – 1 main course – dessert) Free cocktail Passerina Brut with fried stuffed olives of Ascoli

Il menù degustazione si intende possibilmente per tutto il tavolo - The tasting menu is meant possibly for the whole table

MENÙ À LA CARTE DEL MESE

A LA CARTE MENU OF THE MONTH

Il Pesce

FISH COURSES

<i>Tartara di spigola e kiwi – Salmone marinato - Pesce spada affumicato</i>	€ 12.00
<i>Sea bass tartare and kiwi – marinated salmon – smoked swordfish</i>	
<i>Calamari grigliati su crema di ceci</i> ☹☹☹☹☹	€ 10.00
<i>Grilled squid with chickpea cream</i>	
<i>Scampi dell'adriatico scottati al rosmarino e peperoncino (pz. 4)</i>	€ 15.00
<i>Adriatic browned prawns with rosemary and chili pepper (4 pieces)</i>	
<i>Degustazione di tutti i 5 antipastini</i>	€ 23.00
<i>Tasting of all 5 appetizers</i>	
<i>Spaghettone di Gragnano al sugo di astice del Mediterraneo (min. 2 pax)</i>	€ 18.00
<i>Spaghettoni of Gragnano with lobster (minimum for 2 people)</i>	
<i>Maltagliati di Campofilone oppure Tagliatelle di Gragnano con crema di crostacei</i>	€ 12.00
<i>Maltagliati of Campofilone with shellfish cream</i>	
<i>Tortelli farciti di crostacei con melecche e pistacchi di Bronte</i>	€ 12.00
<i>Ravioli stuffed with shellfish melecche and pistachios</i>	
<i>Rombo al forno con patate S.Q.</i>	<i>all' etto € 4,00</i>
<i>Turbot oven baked with potatoes</i>	
<i>Filetto di spigola gratinata con le mandorle</i>	€ 13,00
<i>Sea bass fillet gratin with almonds</i>	

Menù DEGUSTAZIONE DI PESCE

€ 45.00

(5 antipastini – 1 primo – 1 secondo – dessert)

Aperitivo Passerina Brut con piccoli appetizer offerto dalla casa

Tasting fish menu (5 appetizers – 1 first course – 1 main course – dessert)

Free cocktail Passerina Brut with appetizers

Il menù degustazione si intende possibilmente per tutto il tavolo - The tasting menu is meant possibly for the whole table

MENÙ À LA CARTE DEL MESE

A LA CARTE MENU OF THE MONTH

I Formaggi

THE CHEESES

Plateau di formaggi € 10.00
(4 pz. con mieli e marmellate artigianali e mostarde della casa)
Cheese platter (4 pieces of cheese with honey, local jams and homemade pickled candied fruit)

I Dessert

Cheesecake con marmellata biologica di frutta € 5.00
Cheesecake with blackberry jam

Parfait al pistacchio con salsa ai frutti di bosco € 5.00
Pistachio parfait with mixed berries sauce

Semifreddo all'amaretto con crema al caffè € 5.00
Macaroon semifreddo (similar to ice cream cake) with coffee cream

Tortino morbido con cuore caldo di cioccolato fondente e salsa all'inglese € 5.00
Soft cupcake with dark chocolate and english cream

Tiramisù classico con i pavesini € 5.00
Classic tiramisu with Pavesini

Zuppa inglese ascolana profumata al mistrà € 5.00
Zuppa inglese Ascoli flavored with anisette

Composta di frutta fresca € 5.00
Mixed fresh fruit

Degustazione di biscotteria artigianale con caffè skorretto oppure vino cotto € 5.00
Tasting of local biscuits with "skorretto" coffee or sweet wine

MENÙ À LA CARTE DEL MESE

A L A C A R T E M E N U O F T H E M O N T H

: **indicano la compatibilità nella dieta mediterranea**
they show the compatibility with the Mediterranean diet

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

All menu dishes are cooked upon request so you could wait little

**Menù per celiaci o intolleranze varie
si consiglia di farlo presente alla prenotazione o subito al Vs. arrivo**
Menu for celiac people or with different kind of food intolerance

Il caffè e la minerale sono offerti dalla casa
Coffee and water are free

RISTORANTE LA CANTINA

Restaurant

Sempre aperto – Orario:

PRANZO 12.30 – 14.45

CENA 19.30 – 22.45

Always open – Opening time: Lunch 12.30 -14.45 Dinner 19.30 – 22.45

Si accettano tutte le carte di credito

We accept all credit cards

Si consiglia sempre la prenotazione allo 0736 892460

We always suggest the reservation at 0736 892460

MENÙ À LA CARTE DEL MESE

A LA CARTE MENU OF THE MONTH

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 ☹☹☹☹

Martedì: Calamarata con battuto di alici e sgombro ☹☹☹☹

Mercoledì: Pasta e cavoli ☹☹☹☹

Giovedì: Gnocchi di patate

Venerdì: Baccalà con le patate e olive tenera ascolana ☹☹☹☹☹

+ piccola carte S.Q.

Caffè, minerale, un bicchiere di vino offerto dalla Casa

A CENA

- **MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE** € 45.00

- **MENÙ VILLA PICENA DEGUSTAZIONE** € 30.00
di specialità del momento

- **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