



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
Simplicity and authenticity with the excellence of our territory

“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, Andrea, Regina, Stefano,
Nicola, 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

<i>Olive fritte all'ascolana classiche e al tartufo nero (10 olive)</i> <i>Fried stuffed olives of Ascoli and fried stuffed olives with black truffle (10 olives)</i>	€ 7.00
<i>Gusti e sapori della tradizione Picena</i> <i>Tastes and flavours of Ascoli tradition</i>	€ 18.00
<i>Tartara di marchigiana con uovo di quaglia e tartufo nero</i> <i>Tastes and flavours of Ascoli tradition</i>	€ 12.00
<i>Tacchinella con pinoli, uvetta e balsamico - Capriccio (formaggio di capra) - Insalata di Mela rosa, rucola, parmigiano e noci</i> <i>Turkey with pine nuts, raisins and balsamic - Goat cheese Apple salad with rocket, parmesan cheese, walnuts</i>	€ 10.00
<i>Uova al tegamino con tartufo nero pregiato e crostino di pane</i> <i>Fried eggs with black truffle and toasted bread</i>	€ 10.00
<i>Bavarese di zucchine su salsa di pecorino e zafferano con verdure fritte</i> <i>Bavarian zucchini cream with pecorino cheese, saffron and fried vegetables</i>	€ 8.00
<i>Polentina con funghi porcini e salsiccia nostrana</i> <i>Polenta (corn meal mush) with porcini mushrooms and pork sausage</i>	€ 8.00
<i>Crema di zucca gialla con praline di rosa canina e profumo dei Sibillini</i> <i>Yellow pumpkin cream with wild rose and praline scent of Sibillini</i>	€ 10.00

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
- Maltagliati di Campofilone con prosciutto, funghi porcini e pomodoro pachino* ☹☹☹☹ € 10.00
Maltagliati of Campofilone with ham, porcini mushrooms and cherry tomato
- Fusilloro Verrigni trafilati in oro alla carbonara con pepe affumicato e tartufo nero* € 10.00
Fusilloro drawn Verrigni gold carbonara with smoked pepper and black truffle
- Gnocchetti gratinati al forno con salsa di zafferano e broccoletti croccanti* € 8.00
Gnocchi au gratin with saffron sauce and crunchy broccol
- 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
- Maccheroncini di Campofilone al ragù tradizionale marchigiano* ☹☹☹☹ € 10.00
Maccheroncini of Campofilone with local meat sauce
- Il Ciavarro 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>Tagliata di razza marchigiana con olio aromatizzato</i> <i>Sliced beef from Marches with spiced oil</i>	€ 20.00
<i>Medaglione di filetto di vitello al madeira e tartufo nero</i> <i>Medallion of beef fillet with the madeira and black truffle</i>	€ 15.00
<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>Straccetti di maiale alle mandorle e vino cotto</i> <i>Pork strips with almonds, white grape and sweet wine</i>	€ 13.00
<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 € 35.00

(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

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

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

I desserts al cucchiaino dello chef € 5.00
Cheesecake with blackberry jam

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: Pasta e Pesce ☞☞☞☞

Mercoledì: Pasta e cavoli ☞☞☞☞

Giovedì: Gnocchi

Venerdì: Baccalà ☞☞☞☞☞

+ piccola carte S.Q.

Caffè, minerale, un bicchiere di vino offerto dalla Casa

A CENA

- **MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE** € 45.00

- **MENÙ VILLA PICENA DEGUSTAZIONE** € 35.00
di specialità del momento

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

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