



V I L L A P I C E A

hotel resort - sala convegni - ristorante

RISTORANTINO “La Cantina”

Semplicità e genuinità con le eccellenze del nostro territorio

Simplicity and genuinity 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**

BuonAppetito

We love the tradition and the ancient healthy tastes.

Our mission is to offer you homemade food in accordance with the italian Mediterranean diet.

Enjoy your meal

Il direttore
Franco Aureli

Lo Chef
Christian Amabili

Il maitre
Francesco Alfonsi

ANTIPASTI - STARTERS

Gusti e Sapori della tradizione Picena

€ 25.00

(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)

Olive fritte all'ascolana classiche e al tartufo nero (10 olive) €8.00

Fried stuffed olives of Ascoli and fried stuffed olives with black truffle (10 olives)

Ventaglio di tacchinella all'anice verde di Castignano

con insalatina di Mela rosa, rucola, parmigiano e noci € 10.00

Fan of turkey with Castignano green anise, with pink apple salad, rocket, parmesan and walnuts

Tartara di filetto di marchigiana con uovo di quaglia e tartufo nero

Marche fillet tartare with quail egg and black truffle € 18.00

Uova in camicia con tartufo nero pregiato

€ 12.00 Poached

eggs with black truffle

Bavarese di ricotta e radicchio

con fonduta di parmigiano e verdure croccanti € 8.00

Bavarian zucchini cream with pecorino cheese, saffron and fried vegetables

Millefoglie di polenta con guancia e porcini con gocce di sapa

Polenta (corn meal mush) with porcini mushrooms and pork cheek

€ 8.00

PRIMI

FIRST COURSES

Ravioli verdi di ricotta “fatti in casa” con crema di rucola, melanzane, mandorle tostate e tartufo nero € 18.00 Green ravioli
with ricotta "homemade" with rocket sauce, aubergines, toasted almonds and black truffle ΩΩΩ

Tagliatelle all'uovo “Pietro Massi” con farina Senatore Cappelli“ con i sapori stagionali dell’orto ΩΩΩΩ € 12.00
Local tagliatelle with fresh vegetables

Fusilloni rigati all’albume “Pietro Massi” alla carbonara con tartufo nero
Fusillonirigati with egg white "Pietro Massi" carbonara with black truffle ΩΩ € 18.00

Risotto carnaroli con zucca gialla, radicchio taleggio e noci € 12.00
Carnaroli risotto with yellow pumpkin, Taleggio radicchio and walnuts ΩΩΩ
(min. 2 pz.)

Ceppe di Civitella “fatte a mano” con prosciutto funghi porcini e pomodorini
Local pasta “hand made” with ham, porcini mushrooms and cherry tomato ΩΩΩ € 12.00

Paccheri di semola “Pietro Massi” con sugo di castrato e pecorino,
Paccheri “Pietro Massi” with mutton and pecorino sauce ΩΩ € 12.00

Maccheroncini di Campofilone al ragù tradizionale marchigiano
Maccheroncini of Campofilone with local meat sauce ΩΩΩ € 10.00

Il Ciavarro (Zuppa di legumi e cereali) ΩΩΩΩ € 10.00
“Ciavarro”: ancient recipe of legumes soup

I SECONDI: tutti i piatti sono contornati MAIN COURSES (with side dishes)

- Chateau-briand**/con varietà di salse - x 2 pax € 56.00
Chateau-briand/with different sauces - for 2 people
- Filetto di manzo al pepe verde** e riduzione di rosso piceno € 25.00
Beef fillet with green pepper and Piceno red wine
- Tagliata di razza marchigiana** € 20.00
Sliced beef from Marche
- Medaglione di filetto di vitello** al madeira e tartufo € 18.00
Medallion of beef fillet with the madeira and black truffle
- Il fritto misto all'ascolana tradizionale** € 16.00
Traditional mix with fried lamb, vegetables and stuffed olives of Ascoli
- Agnello scottadito** € 18.00
Grilled lamb
- Arrosticini di castrato** artigianali tagliati al coltello con olio al peperoncino
Sheep kebab meat cooked on a spit with chili pepper oil € 13.00

Menù VILLA PICENA degustazione di ns. specialità del momento

(5 antipastini – 1 primo – 1 secondo – dessert) € 40.00 a persona

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 per tutto il tavolo

The tasting menu is for the whole table

IL PESCE:

FISH COURSES

Composizione con 3 antipastini

€ 12.00

Tasting of 3 appetizers

Degustazione di 6 antipastini

€ 25.00

Tasting of 6 appetizers

Spaghettoni “Pietro Massi” con il pescato del giorno

€ 15.00

Spaghettoni “Pietro Massi” with the fish of the day

Tortellone di cappelletti e gamberi con crema di zafferano

€

15.00 Scallop tortellone and prawns with saffron cream

Scampi dell’adriatico bolliti / arrosto

€ 5.00 cad.

Adriatic browned scampi Boiled / roast

Pesce del giorno bollito / arrosto

€ 5.00 etto

Fish of the day Boiled / roast

Frittura dell’adriatico

€ 15.00

Fried fish squid from adriatic sea

Menù degustazione di pesce

(6 antipastini – 1 primo – 1 secondo – dessert) € 50.00 a persona

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 per tutto il tavolo

The tasting menu is for the whole table

I DESSERTS

I desserts al cucchiaio dello chef

€

5.00 Desserts or pudding

Crostata e bicchierino di visciole

€ 5.00

Pie and sour cherries liquor

Cantucci e vino cotto

€

5.00 Biscuits and cooked wine

Biscotti e caffè del marinaio

€ 5.00

Biscuits and sailor's coffee



hotel resort - sala convegni - ristorante

A pranzo:

BUSINESS LUNCH Dal lunedì al venerdì

Specialità di carne – pesce e vegetariane

ANTIPASTO e PRIMO	€ 15.00
PRIMO e SECONDO	€ 18.00
ANTIPASTO e SECONDO	€ 20.00
MENU' COMPLETO	€ 25.00

(Coperto, dessert, caffè e minerale offerti dalla casa)

A cena:

-GRAN CARTE	S.Q.
- MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE	€ 50.00
- MENU' VILLA PICENA DEGUSTAZIONE di specialità del momento	€ 40.00
- PROPOSTE del giorno	

IL PRANZO del DI' di FESTA

tutte le domeniche ed i giorni di festa

Il menù per tutta la Famiglia	Menù carne	€ 40.00
	Menù pesce	€ 50.00
	Bambini	€ 15.00

Aperitivo Passerina Brut con olive all'ascolana offerto dalla casa

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 0736892460

We always suggest the reservation at 0736892460



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

Tutti i piatti della carte sono 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
You are kindly invited to inform your waiter if you need a menu for celiac people or
with different kind of food intolerance

ATTENZIONE IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011
Si avvisa la gentile Clientela che, nei prodotti preparati presso questa attività possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati ALLERGENI. Per informazioni più dettagliate circa gli allergeni, si prega di chiedere al personale in servizio

WARNING IMPORTANT INFORMATION FOR CUSTOMER IN ACCORDANCE EU WITH THE REGULATION 1169/2011
We kindly inform our customers that the products prepared in this activity may contain ingredients or adjuvants considered allergens.
For more information about allergens, please ask the staff on duty.

In caso di mancanza di prodotti freschi sia di carne che di pesce per necessità si potrebbero usare prodotti di prima scelta surgelati o già abbattuti a norma di legge
In the absence of fresh meat or fresh fish, we may use first quality frozen food



LO SHOP

E' possibile acquistare alcuni prodotti di ns. Produzione ed Eccellenze territoriali:

Ns. Produzione:

OLIVE ALL'ASCOLANA	1 kg.	€ 20.00
	½ kg.	€ 12.00

OLIO DI OLIVA 2022	1 lt.	€ 15.00
---------------------------	-------	---------

La Pasta di Pietro Massi:

- Paccheri di semola	0.500	€ 5.00
- Tagliatelle all'uovo Senatore Cappelli	0.250	€ 5.00
- Fusillonirigatall'albume	0.500	€ 7.00
- Spaghettoni di semola	0.500	€ 6.00

La Pasta all'uovo di Campofilone:

- Maccheroncini	0.250	€ 4.00
- Fili di chitarra	0.250	€ 4.00
- Tagliatelle	0.250	€ 4.00