



RISTORANTINO *“la Cantina”*

SEMPLICITÀ E GENUINITÀ CON LE
ECCELLENZE DEL NOSTRO 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, ANDREA, ANTONIO, ANDREA,
FRANCESCO, REGINA, STEFANO, NICOLA, YOELSY, LUCIA.

ANTIPASTI

starters

- 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)
- 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)
- Tartara di marchigiana con uovo di quaglia e tartufo nero** € 14.00
Marche tartare with quail egg and black truffle
- Tacchinella con pinoli, uvetta e balsamico, Capriccio** (Formaggio di capra)
Insalata di Mela rosa, rucola, parmigiano e noci € 10.00
Turkey with pine nuts , raisins and balsamic - Goat cheese
Apple salad with rocket, parmesan cheese, walnuts
- Uova in camicia fritto al tartufo nero pregiato** € 10.00
Fried eggs with black truffle
- Bavarese di radicchio con fonduta di parmigiano** € 8.00
Bavarian radicchio cream with parmesan cheese
- Millefoglie di polenta croccante con funghi porcini e sapa** € 10.00
Polenta (corn meal mush) with porcini mushrooms and sapa
- Crema di zucca gialla con praline di rosa spina e profumo dei Sibillini** € 10.00
Yellow pumpkin cream with thorn rose and praline scent of Sibillini

PRIMI

first courses

Risotto carnaroli con zafferano funghi porcini e tartufo nero € 12.00
Carnaroli risotto with saffron sauce, porcini mushrooms and black truffle ☞☞☞☞

Ravioli verdi di ricotta "fatti in casa" con crema di rucola, melanzane, mandorle tostate e tartufo nero € 12.00
Green ravioli with ricotta "homemade" with rocket sauce, aubergines, toasted almonds and black truffle ☞☞☞

Gnocchetti gratinati al forno con zucca gialla, taleggio e noci € 10.00
Gnocchi gratin with pumpkin, radicchio, soft cheese and walnut ☞☞☞

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 ☞☞

Tagliatelle con "farina di antico grano iervicella" con funghi porcini, prosciutto, e pomodoro pachino € 10.00
Local tagliatelle with porcini mushrooms, ham and cherry tomato ☞☞☞☞

Orecchiette artigianali alla gricia € 10.00
Orecchiette with gricia / 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 ☞☞☞☞

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

Il Ciavarro: zuppa di legumi e cereali € 10.00
"Ciavarro": Soup of legumes and cereals ☞☞☞☞☞

SECONDI: tutti i piatti sono contornati

main courses: with side dishes

Chateau-briand con varietà di salse (min. x 2) <i>Chateau-briand with different sauces (minimum for 2 people)</i>	p.p. € 25.00
Filetto di manzo alla griglia con funghi porcini <i>Grilled beef fillet with porcini mushrooms</i>	€ 23.00
Tagliata di razza marchigiana con olio aromatizzato <i>Sliced beef from Marches with spiced oil</i>	€ 20.00
Medaglione di filetto di vitello al madeira e tartufo nero <i>Medallion of veal fillet with the madeira and black truffle</i>	€ 18.00
Saltimbocca di vitello al profumo di salvia e prosciutto dei Sibillini <i>Veal Saltimbocca with sage and Sibillini ham</i>	€ 13.00
Il fritto misto all'ascolana tradizionale <i>Traditional mix of fried vegetables and stuffed olives of Ascoli</i>	€ 15.00
Arrosticini di castrato artigianali tagliati al coltello con olio al peperoncino con patate di Colfiorito e salsiccia nostrana <i>Sheep kebab meat coke in a spit with chili pepper oil, potatoes from Colfiorito and sausage</i>	€ 13.00

🍴 Menù VILLA PICENA 🍴

degustazione di ns. specialità del momento
Tasting menu of our specialities

5 antipastini – 1 primo – 1 secondo – dessert <i>5 appetizers – 1 first course – 1 main course – dessert</i>	€ 35.00 (a persona)
Aperitivo Passerina Brut con olive all'ascolana offerto dalla casa <i>Free cocktail Passerina Brut with fried stuffed olives of Ascoli</i>	

* IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE POSSIBILMENTE PER TUTTO IL TAVOLO
THE TASTING MENU IS MEANT POSSIBLY FOR THE WHOLE TABLE

IL PESCE

fish courses

Tartara di orata - Salmone marinato - Pesce spada affumicato € 12.00
Sea bass tartare - marinated salmon - smoked swordfish

Calamari saltati al rosmarino su crema di ceci € 10.00
Grilled squid with chickpea cream



Scampi dell'adriatico scottati al rosmarino e peperoncino (pz. 4) € 15.00
Steamed prawns with salad (4 pieces)

Degustazione di 5 antipasti del giorno € 18.00
Tasting of 5 appetizers

Tagliatella di Gragnano con crema di crostacei leggermente affumicata € 12.00
Tagliatella of Gragnano with shellfish cream

Tortelli farciti di astice con melecche e pistacchi di Bronte € 12.00
Ravioli stuffed with with lobster 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 🍴

Tasting fish menu

5 antipastini – 1 primo – 1 secondo – dessert € 45.00
5 appetizers – 1 first course – 1 main course – dessert (a persona)

Aperitivo Passerina Brut con piccoli appetizer offerto dalla casa
Free cocktail Passerina Brut with appetizer

* IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE POSSIBILMENTE PER TUTTO IL TAVOLO
THE TASTING MENU IS MEANT POSSIBLY FOR THE WHOLE TABLE

I FORMAGGI

the cheeses

Plateau di formaggi

(4 pz. con mieli e marmellate artigianali e mostarde della casa)

€ 12.00

Cheese platter

(4 pieces of cheese with honey, local jams and homemade pickled candied fruit)

I DESSERT

desserts

I desserts al cucchiaino dello chef

Spoon desserts

€ 5.00

A PRANZO:

BUSINESS LUNCH dal lunedì al venerdì

Buffet libero	+ primo espresso	€ 15.00 p.p.
Buffet libero	+ secondo espresso	€ 18.00 p.p.
Buffet libero	+ primo e secondo espressi	€ 25.00 p.p.

Le specialità del giorno

Lunedì:	Pasta ripiena	☺☺
Martedì:	Pasta e pesce	☺☺☺☺
Mercoledì:	Pasta e verdure	☺☺☺☺
Giovedì:	Gnocchi	☺☺☺
Venerdì:	Baccalà	☺☺☺☺☺

+ piccola carte

S.Q.

A CENA:

Gran Carte	S.Q.
Menù Degustazione PESCE	€ 45.00
Menù VILLA PICENA Degustazione di specialità del momento	€ 35.00

Il Pranzo del DÌ di Festa

tutte le domeniche ed i giorni di festa

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

👨‍🍳: 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

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.

**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

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