



r i s t o r a n t e

Menù pranzo

ANTIPASTI - APPETIZER

a small appetizer to start lunch

½ Selection of cold cuts and cheeses with crescia €. 7,00

Wagyu carpaccio with rocket and parmesan €. 6,00

salt, oil, lemon, rocket and parmesan

Carpaccio di Picaña €. 6,00

salt, pepper, oil, lemon

Rocket turkey carpaccio, pachini and yogurt sauce €. 6,00

Caprese €. 5,00

Caprese and Ham €. 6,00

for those who are hungrier or to be divided

Tavolozza di crostini ^{1,7,8} €. 8,00

- mozzarella, stracciatella, grilled zucchini, flaked almonds
- mozzarella, artichoke cream and crispy bacon
- mozzarella, gorgonzola cream, radicchio and walnuts
- mozzarella, sausage and mushrooms

Selection of cold cuts and cheeses with crescia €. 14,00

"4 carpaccio" raw tasting €. 16,00

carpaccio di Picaña

carpaccio di wagyu

carne salada del trentino

carpaccio di black angus

La bufala nell'orto ⁷ €. 10,00

buffalo mozzarella, seasonal herbs, grilled courgettes,
dried tomatoes, olives and mushrooms

Rollata di piada fabrianese ^{1,7} €. 7,00

piadina stuffed with ciauscolo, pecorino and chicory

First dishes

i classici

Penne all'arrabbiata €. 5,00

Tortellini alla norcina €. 7,00
(cream, sausage, mushrooms and truffle)

pincinelle vegetarian €. 7,00

Tagliatelle with lemon and ham julienne €. 7,00

i primi del piacere

Tagliatella primavera ^{1,3,7} €. 10,00
asparagus, dark tomatoes and San Daniele powder

Pappardella with white boar sauce ^{1,3,7,9} €. 10,00

Cappello di bufala ^{1,3,7,8} €. 12,00
cappellaccio (pasta filled with buffalo mozzarella)
on a cream of roasted tomatoes and veils of mortadella

cold dishes

Salad classic €. 7,00
iceberg, tomato, mozzarella, tuna, olives and corn

Venus rice salad €. 8,00
pachnino, mint, basil, zucchini, pineapple and melon

Spelt salad €. 8,00
fresh seasonal vegetables

Salad glu glu €. 9,00
iceberg, rocket, grilled chicken breast, tomatoes, parmesan cheese

Our meats

- lemon escalope with side dishes** €. 12,00
- pork chop conbis of side dishes** €. 12,00
- "spiedini" skewers with encore side dishes** €. 12,00

The cut of beef (280 gr. circa)

- gorgonzola e noci** "gorgonzola and walnuts" ^{1,7,8} €. 18,00
- rucola grana e pachino** ⁷ €. 18,00
rocket parmesan and cherry tomatoes
- al lardo di Colonnata e radicchio cotto** ^{1,7} €. 18,00
with Colonnata lard and radicchio

The chicken cuts (240 gr. Circa) €. 15,00

- cipolla di tropea, lattuga, aceto balsamico e sale nero**
Tropea onion, lettuce, balsamic vinegar and black salt
- rucola, grana e pachini** ⁷
rocket, parmesan and cherry tomatoes
- radicchio crudo, mandorle e miele** ⁸
radicchio, almonds and honey

Chianina burger ¹⁻⁷⁻¹¹ €. 13,00

200g Chianina hamburger sandwich, roast potatoes, lettuce, tomato, onion, cheese and bacon

Side Dishes

- chicory with oil, garlic and chilli** €. 4,00
- grilled vegetables** €. 4,00
- baked potatoes** €. 4,00
- mixed salad** €. 3,00
- Green salad** €. 2,50

DOLCI

Tiramisu ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 4,50

Crema catalana ³⁻⁷ € 3,50

Millefoglie con crema chantilly ¹⁻³⁻⁷ € 4,50

Cheesecake ¹⁻⁷⁻⁸ € 4,50

Nutella – Frutti di bosco – Pistacchio

Sorbetto al limone ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸ € 2,00

Tartufo bianco / nero / pistacchio € 4,00 ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸



ristorante

BOLLICINA CALICE

SPUMANTE BRUT ROSATO € 4,50

Metodo Charmat

Buscareto, Marche

VINO BIANCO CALICE

BISCI € 4,50

verdicchio di Matelica doc - 2020

Cantina Bisci - 13% vol

GRECHETTO € 4,50

Grechetto Umbria IGT

Argillae - 13,5 % voll

VINO ROSSO CALICE

LACRIMA - DEL POZZO € 4,50

Lacrima di Morro d'Alba 2021, Vicari

100% Lacrima -14% vol

PASSO DEL LUPO € 4,50

rosso Conero doc - 2019, Tenute San Sisto

85% Montepulciano 15% Sangiovese -13,5 % vol

BRECCIAROLO € 4,50

rosso Piceno superiore doc - 2019, Velenosi

70% Montepulciano 30% Sangiovese - 14% vol



Bevande

acqua naturale o gassata km 0 microfiltrata 75 cl € 2,00 – ½ l. € 1,00

acqua panna naturale 75 cl € 2,50
acqua gas san pellegrino 75 cl € 2,50

calice di vino della casa € 3,50 – ½ litro € 6,50

bianco: passerina
rosso: piceno – lacrima

coca cola / coca zero / fanata - vetro 33 cl € 2,50

birra lattina Viking 33 cl € 2,00

Birre 50 cl bottiglia € 5,50



Mönchshof Landbier dal colore giallo dorato. Il luppolo saporito procura un aroma decisamente corposo. L'orzo estivo le conferisce una nota leggera di malto. Il lievito speciale di propria coltivazione e infine l'acqua dolce dalle sorgenti chiare del Fichtelgebirge le procurano il suo tipico carattere di birra tradizionale export. Un piacere agreste della birra!

5,4 % Grado alcolico



Mönchshof Bockbier saporita e aromatica nel sapore, di colore ambrato scuro. La nostra birra forte tradizionale seduce con una nota leggermente maltata, con la sua schiuma cremosa e il suo sapore corposo. Per fortuna, questa specialità birraria forte esiste non solo durante la quaresima!

6,9 % Grado alcolico



Kapuziner Weissbier dal colore dorato opalescente, elargisce un aroma ricco ed amabile, con note fruttate (banana), agrumate (limone ed arancia), accompagnate da fragranze speziate (chiodi di garofano e cannella), di lievito e floreali. Il gusto è molto equilibrato, con dolci sapori di malto, frutta e le immancabili note speziate. Considerata una delle birre più rinfrescanti al mondo chiude con un retrogusto fruttato, speziato e forti richiami di fiori di campagna e miele.

5,4 % Grado alcolico

Allergeni

- 1 glutine**
- 2 crostacei**
- 3 uova**
- 4 pesce**
- 5 arachidi**
- 6 soia**
- 7 latte**
- 8 frutta a guscio**
- 9 sedano**
- 10 senape**
- 11 semi di sesamo**
- 12 lupini**
- 13 molluschi**

FREE INTERNET
ilpacere_guest
Pw: orsettolavatore

Coperto € 1,00 esterno € 2,00 interno