

ANTIPASTI

Pesce

Antipasti di pesce freddi* (2,4,7,9,12)	€ 11,50
<i>Insalata di mare con verdure, gamberetti in salsa rosa, salmone marinato agli agrumi con salsa greca, alici marinate, pesce spada al balsamico e sgombero in saor</i>	
Antipasti di pesce caldi* (1,2,4,12,14)	€ 16,00
<i>Fritto di pesce bianco al balsamico, polenta alla marinara, zuppa di cozze e vongole, lumachine al finocchio selvatico</i>	
Insalata di mare con verdure* (4)	€ 9,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa* (2,3,10)	€ 11,00
Salmone marinato agli agrumi con salsa greca su veletta di pane (1,3,4,7,10,11,12)	€ 10,00
Polenta alla marinara (2,4,14)	€ 10,00
Zuppa di cozze alla marinara (2,4,14)	€ 9,50
Zuppa di cozze e vongole (2,4,14)	€ 9,00
Lumachine al finocchio selvatico (12,14)	€ 10,00
Fritto di pesce bianco alla catalana con aceto balsamico* (1,4,12)	€ 9,00
Sgombero in saor* (1,8,12)	€ 8,00

Misti

Antipasto del Castagno* (1,3,6,7,9,12)	€ 13,00
<i>Bresaola rucola e grana, bruschetta al pomodoro, prosciutto, melone, olive ascolane, crostino al tartufo, crostino alle verdure, formaggio stagionato, Casciotta di Urbino e salame nostrano</i>	
Olive all'ascolana (n.10)* (1,3,6,7,9)	€ 7,00
Mozzarelle panate fritte (n.10)* (1,3,6,7,10,11)	€ 7,00
Bruschetta al pomodoro (1,6,9,12)	€ 5,00
Polenta ai funghi misti con porcini e scaglie di grana (1,3,6,7,10,12,13)	€ 10,00

PRIMI PIATTI e SUGHI PRONTI DI PESCE

Chitarrine ai frutti di mare bianche (scoglio)*	(1,2,3,4,12,14)	€ 11,50
Gnocchi gamberi, zucchine, pomodoro fresco e pinoli*	(1,2,3,7,8)	€ 12,00
Penne gamberi e vodka*	(1,2,7,12)	€ 12,00
Passatelli asciutti ai frutti di mare e pomodoro fresco*	(1,2,3,4,7,9,12,14)	€ 12,50
Tortelloni ripieni di pesce ai frutti di mare e pomodoro fresco*	(1,2,3,4,9,12,14)	€ 12,50
Tacconi di fave alle vongole nostrane e pendolini	(1,3,14)	€ 11,00
Spaghetti alle vongole	(1,14)	€ 10,00
Spaghetti del pescatore (minimo 2 porzioni)*	(1,2,4,14)	a porz. € 17,50
Risotto ai frutti di mare bianco* (minimo 2 porzioni)	(2,4,7,9,12,14)	a porz. € 11,00
Risotto ai frutti di mare e pomodoro fresco* (min 2 porzioni)	(2,4,7,9,12,14)	a porz. € 11,00
Sugo ai frutti di mare bianco*	(2,4,9,12,14)	a porz. € 7,50
Sugo ai frutti di mare e pomodoro fresco*	(2,4,9,12,14)	a porz. € 7,50

PRIMI PIATTI e SUGHI PRONTI DI CARNE

Ravioli al Castagno ^(1,3,7) <i>(salsiccia, funghi e panna)</i>	€ 10,50
Ravioli al ragù ^(1,3,7,9,12)	€ 10,00
Ravioli al tartufo nero e formaggio di fossa ^(1,3,7)	€ 13,50
Tacconi di fave alla contadina ^(1,3,9) <i>(Soffritto di lardo, pomodoro e aglio)</i>	€ 9,00
Passatelli ai funghi misti con porcini ^(1,3,7)	€ 10,50
Passatelli alla Norcina ^(1,3,7) <i>(Salsiccia, funghi, panna e tartufo nero)</i>	€ 12,50
Tagliatelle al ragù ^(1,3,9)	€ 8,00
Tagliatelle all'anatra ^(1,3,9)	€ 8,50
Gnocchi all'anatra ^(1,3,9)	€ 9,00
Cappelletti al ragù/alla boscaiola/pasticciati ^(1,3,7,9)	€ 11,50
Tortellini al ragù/alla boscaiola/pasticciati ^(1,3,7,9)	€ 9,00
Spaghetti al ragù ^(1,3,9)	€ 7,50
Spaghetti al pomodoro ^(1,3,9)	€ 7,00
Sugo al ragù di carne	all'etto € 1,80
Sugo all'anatra (all'etto)	all'etto € 2,00

SECONDI PIATTI

Pesce

Grigliata mista dell'Adriatico ^(1,2,4)	(circa 300 gr)	€ 18,50
<i>Sogliola, coda di rospo, spiedini di gamberi e calamari*, merluzzo o branzino a seconda della disponibilità</i>		
Grigliata mista dell'Adriatico più scampo ^(1,2,4)	(circa 350 gr)	€ 20,50
<i>Sogliola, coda di rospo, spiedini di gamberi e calamari*, scampo, merluzzo o branzino a seconda della disponibilità</i>		
Sogliole alla griglia ^(1,4)	(circa 250 gr)	€ 12,50
Spiedini di gamberi e calamari (n.5)* ^(1,4)		€ 11,00
Frittura mista di pesce* ^(1,2,4)	(circa 300 gr)	€ 12,00
Frittura di gamberi e calamari* ^(1,2,4)	(no spine)	€ 13,00
Scampi alla griglia ⁽²⁾	(circa 350 gr)	€ 20,50
Coda di rospo al forno con patate ^(4,12)	(circa 300 gr)	€ 19,50
Guazzetto (minimo 2 persone)* ^(1,2,4,12,14)	a porz.	€ 20,00

Carne

Grigliata mista del Castagno ⁽¹²⁾		€ 17,00
<i>Spiedino, salsiccia, costina, fettina di vitellone, petto di pollo e agnello</i>		
Grigliata mista ⁽¹²⁾		€ 15,00
<i>Spiedino, salsiccia, costina, fettina di vitellone, petto di pollo</i>		
Agnello alla griglia ⁽¹²⁾		€ 17,00
Spiedini di carne (n.3)		€ 9,00
Salsicce alla griglia (n.3)		€ 8,50
Cotoletta di tacchino con patate fritte (piatto unico) ^(1,3)		€ 10,00
Filetto di manzo alla griglia	(circa 200 gr)	€ 20,00
Tagliata di vitellone	(circa 350 gr)	
- con rucola, grana e pomodorini ⁽⁷⁾		€ 18,50
- con rosmarino e sale grosso dell'Himalaya		€ 18,00
- su cialda di parmigiano con salsa e scaglie di tartufo nero ⁽⁷⁾		€ 21,50

CONTORNI

Patate fritte* ⁽¹⁾	€ 3,50
Verdure cotte ripassate in padella	€ 4,00
Verdure fritte pastellate* ^(1,3)	€ 5,00
Misto di verdure alla griglia <i>Zucchine, melanzane, pomodori, funghi</i>	€ 6,00
Radicchio alla griglia	€ 5,00
Peperoni alla griglia	€ 5,00
Insalata mista condita con olio, sale, aceto ⁽¹²⁾ <i>Lattuga, radicchio, carote</i>	€ 3,50
Insalata di rucola	€ 3,50
Insalata di pomodori	€ 4,00
Insalata verde <i>Solo lattuga</i>	€ 3,00
Insalata ricca ^(7,12) <i>Rucola, radicchio, lattuga, pomodoro, tonno, mozzarella, scaglie di grana e olive nere</i>	€ 11,00

PROPOSTE DELLA DOMENICA

**(e non solo domenica...
con prenotazione anticipata di almeno 2 giorni)**

Cannelloni al forno ^(1,3,7,9)	€ 9,00
Lasagne al forno ^(1,3,7,9)	€ 9,00
Arrosto misto al forno <i>Pollo, coniglio, anatra e polpettone</i>	€ 11,00
Pasticciata di girello di manzo alla Pesarese	€ 11,00
Brasato di manzo	€ 11,00
Patate al forno	€ 4,00



PIZZA DEL MESE

Luglio

Base di pomodoro con filetti di acciughe e olive taggiasche in cottura, all'uscita stracciatella fresca e rucola (1,4,7,10)

€ 10,50

VERSIONE VEGETARIANA

Base di pomodoro con capperi e olive taggiasche in cottura, all'uscita stracciatella fresca e rucola (1,7,10,12)

€ 9,00

N.B: la pizza non è soggetta a modifiche

PIZZE

Pizze bianche

FORNARINA <i>sale, olio evo, rosmarino</i> (1,6)	€ 4,00
PARTENOPEA <i>mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pendolini</i> (1,6,7)	€ 9,50
NORVEGESE <i>salmone marinato, rucola, burrata</i> (1,4,6,7)	€ 10,00
MEDITERRANEA <i>mozzarella a fette, gamberi, insalata verde, pendolini, salsa rosa</i> (1,2,6,7)	€ 9,50
LEGGERA <i>mozzarella, salmone marinato, salsa greca, rucola</i> (1,4,6,7)	€ 10,00
CASTAGNO <i>mozzarella, funghi, rucola, pendolini, salame piccante, melanzane, radicchio, rosa di prosciutto crudo</i> (1,6,7)	€ 10,00
PARMIGIANA <i>mozzarella, melanzane, parmigiano, pomodoro pendolino</i> (1,6,7)	€ 9,00
BUFALINA <i>mozzarella di bufala, pomodoro pendolino</i> (1,6,7)	€ 9,00
ORTOLANA <i>mozzarella, pomodoro pendolino, melanzane, zucchine, funghi</i> (1,6,7)	€ 9,00
4 FORMAGGI <i>mozzarella, emmenthal, fontina, gorgonzola</i> (1,6,7)	€ 8,50
STRACCHINO E RUCOLA <i>mozzarella, stracchino, rucola</i> (1,6,7)	€ 8,50
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA <i>mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie</i> (1,6,7)	€ 9,00
DADDO <i>mozzarella, salsiccia, panna e salsa tartufo</i> (1,6,7)	€ 8,50
ERBA COTTA E SALSICCIA <i>mozzarella, erba cotta, salsiccia</i> (1,6,7)	€ 9,00
GUSTOSA <i>mozzarella, melanzane, speck in cottura, burrata, glassa al balsamico</i> (1,6,7)	€ 10,00
GHIOTTA <i>mozzarella, pancetta, salsiccia, patate fritte</i> (1,6,7)	€ 9,50

Supplementi:

salmone - gamberi (2,4)	€ 3,00
bufala - burrata (7)	€ 2,50
crudo - speck	€ 2,00
doppio impasto (1,6)	€ 2,00

Base pizza senza glutine sempre disponibile* € 2,00

Pizze rosse

MARINARA <i>pomodoro, aglio, prezzemolo</i> (1,6)	€ 6,00
FRUTTI DI MARE <i>pomodoro e frutti di mare</i> (1,2,4,6,9,14)	€ 11,00
SAPORITA <i>pomodoro, tonno, cipolla, capperi, acciughe</i> (1,4,6)	€ 9,50
GOLOSA <i>pomodoro, burrata, prosciutto crudo, pendolini, grana</i> (1,6,7)	€ 10,00
VEGANA <i>pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, pan grattato</i> (1,6)	€ 8,50
MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella</i> (1,6,7)	€ 7,00
VERACE <i>pomodoro, bufala, basilico</i> (1,6,7)	€ 8,50
CAPRICCIOSA <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive</i> (1,6,7)	€ 9,50
FUNGHI E CRUDO <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, prosciutto crudo</i> (1,6,7)	€ 9,50
FUNGHI E SALSICCIA <i>pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia</i> (1,6,7)	€ 8,50
4 STAGIONI <i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive</i> (1,6,7)	€ 9,00
RUSTICA <i>pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, olive</i> (1,6,7)	€ 9,00
TIROLESE <i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, noci</i> (1,6,7,8)	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i> (1,4,6,7)	€ 9,00
VIENNESE <i>pomodoro, mozzarella, würstel</i> (1,3,6,7)	€ 7,50
PROSCIUTTO CRUDO <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i> (1,6,7)	€ 9,00
DIAVOLA <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> (1,6,7)	€ 8,00
SALSICCIA <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i> (1,6,7)	€ 8,00
SALSICCIA E PICCANTE <i>pom., mozzarella, salsiccia, salame piccante</i> (1,6,7)	€ 9,00
NAPOLETANA <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i> (1,4,6,7)	€ 8,50
ROSSINI <i>pomodoro, mozzarella, uova sode, maionese</i> (1,3,6,7)	€ 8,50
GAMBERI E ZUCCHINE <i>pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine</i> (1,2,6,7)	€ 10,50

Per le nostre pizze utilizziamo farina 00 con lievito madre a lunga lievitazione e cottura in forno a legna o a gas. Impasto senza prodotti di origine animale.

ALLERGENI

1 - Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 - Uova e prodotti a base di uova

4 - Pesce e prodotti a base di pesce

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 - Soia e prodotti a base di soia

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti)

9 - Sedano e prodotti a base di sedano

10 - Senape e prodotti a base di senape

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale

13 - Lupini e prodotti a base di lupini

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o abbattuti in loco seconda normativa vigente

