



L'infinito *Ristorante*

Benvenuti

Grazie per aver scelto l'ospitalità di **L'infinito Country House**.

La Direzione avvisa la gentile clientela che i nostri piatti sono cucinati al momento dell'ordinazione. Vi preghiamo dunque di rispettare i necessari tempi di preparazione e cottura.

Vi ricordiamo inoltre che i nostri piatti vengono preparati con prodotti freschi, accuratamente selezionati, non geneticamente modificati (OGM Free).

Qualora un prodotto fresco non fosse disponibile, ci riserviamo il diritto di sostituirlo con prodotti surgelati di alta qualità.

Km Zero

Tutte le nostre pizze, il pane e le focacce sono fatte da noi utilizzando il grano biologico a **km zero** dell'Azienda Agricola Marzocchi, la farina è macinata a pietra dal Mulino Spoletini di Magnadorsa.

L'infinito Country House

è aperto tutti i giorni della settimana, sia a pranzo - anche con menù del giorno - che a cena. Il locale è inoltre a disposizione per le vostre occasioni speciali con menù studiati in ogni dettaglio. Vi aspettiamo per i vostri coffee break, pranzi o cene di lavoro, apericena, cerimonie e matrimoni.

Buon appetito!



***Inquadra il QR Code per leggere
il nostro menù anche online***

menù di carne

meat dishes

il principio - antipasti

to start

Le nostre proposte dal pozzo dei sapori

Our offerings from the well of flavours

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO TAGLIATO A MANO (con Mozzarella di Bufala Campana)
Local ham cut by hand (with Buffalo Mozzarella from Campania) € 16,00

TRIS DI BRUSCHETTE (scamorza e porcini | patate, porri e guanciale | crema di melanzane e ciauscolo)
Bruschetta trio
(scamorza and porcini mushrooms | potatoes, leeks, and bacon | eggplant cream and ciauscolo) € 10,00

IL NOSTRO TAGLIERE “SPECIALE” (con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano, salsiccia secca, pecorini locali)
Our tray of “specialties” (cold cuts) € 18,00

TORTINO DI SPINACI E BASILICO IN CREMA DI PARMIGIANO
Spinach and basil pie in parmesan cream € 10,00

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO NERO E FUNGHI PORCINI
Beef tartare with black truffle and porcini mushrooms € 22,00

DEGUSTAZIONE SFIZIOSA DEI NOSTRI ANTIPASTI
(crudo nostrano, mozzarella di bufala, involtino d'asparagi, tortino di verdure, picanha alla Catalana, vitello tonnato)
Delicious tasting menù of our appetizers € 18,00

PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO
Baked eggplant parmigiana € 12,00

L'angolo dei formaggi

The cheese corner

IL TAGLIERE “DELLE ECCELLENZE”
(i nostri formaggi freschi, morbidi, erborinati e stagionati abbinati a frutta e confetture della casa)
Our tray “of excellences” (our cheeses with fresh, soft, blue, fruit and jams of the house) € 18,00

Dai fornelli dell'Infinito

from the stove tops of L'Infinito (pasta dishes)

LASAGNE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Traditional Lasagne from Marche

€ 12,00

GNOCCHI O TAGLIATELLE ALL'ANATRA

Gnocchi or tagliatelle with duck

€ 12,00

TAGLIATELLE (O PASSATELLI) AL TARTUFO NERO

Tagliatelle (or Passatelli) with black truffle

€ 14,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE BIANCO

Pappardelle with white boar ragù

€ 13,00

CAPPELLETTI DI MAGRO IN BRODO DI CAPPONE

Cappelletti in chicken broth

€ 14,00

RAVIOLI DI RICOTTA ALLA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE CROCCANTE

Ricotta cheese ravioli with cacio e pepe with squash blossoms and crispy bacon

€ 14,00

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI AL PESTO DI NOCI E FONDUTA DI GRANA

Ricotta and spinach ravioli with walnut pesto and parmesan fondue

€ 14,00

SPAGHETTONI DI CAMPOFILONE ALL'AMATRICIANA

Amatriciana campofilone

€ 12,00

PASSATELLI AI FUNGHI PORCINI IN CREMA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE TOSTATE

Passatelli with porcini mushrooms in parmesan cream and toasted hazelnuts

€ 13,00

POLENTA **SU ORDINAZIONE**

(ai funghi e salsiccia, al cinghiale, al baccalà)

Polenta on order (with mushrooms and sausage, wild boar, cod)

€ 12,00

menù di carne

meat dishes

Dalla tradizione

From tradition

GRAN FRITTO MARCHIGIANO DI CARNI E VERDURE (olive, cremini, verdure) <i>Mixed fried meat and vegetables, Marches style (olives, cremini, vegetables)</i>	€ 18,00
CONIGLIO NOSTRANO IN PORCHETTA CON OLIVE E FINOCCHIETTO <i>Local rabbit in porchetta with olives and fennel</i>	€ 16,00
GUANCIA DI VITELLO AL VINO ROSSO CON POLENTA ABBRUSTOLITA <i>Veal cheek in red wine with toasted polenta</i>	€ 16,00

dall'orto

vegetables

INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz.) <i>Ascoli-style stuffed olives (8 olives)</i>	€ 6,00
VERDURE GRIGLIATE (condite con aglio, olio e prezzemolo) <i>Grilled vegetables (seasoned with garlic, oil and parsley)</i>	€ 5,00
VERDURE AL GRATIN <i>Gratin vegetables</i>	€ 6,00
PATATE ARROSTO AL ROSMARINO <i>Baked potatoes with rosemary</i>	€ 5,00
PATATE FRITTE (chips o stick fatte da noi) <i>Homemade french fries</i>	€ 5,00
ERBE DI CAMPO DEL CONTADINO RIPASSATE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Herbs from the farmer's field with garlic, oil and chilli pepper</i>	€ 6,00
FRITTO SPIRITOSO (olive all'ascolana, cremini, verdure, salvia, chips di patate) <i>Funny mix fried</i>	€ 12,00
INSALATONA DI MISTICANZA CON TONNO, OLIVE E MOZZARELLA <i>Wild salad leaves with tuna, olives and mozzarella</i>	€ 9,00

L'angolo delle eccellenze, la braceria a legna

The corner of excellence, the wood-fired grill

L'infinito
Ristorante

Carni frollate con sistema dry aging

La disponibilità delle razze varia in base alla reperibilità del mercato

COSTATA DI LOMBATA CHIANTINA

T-bone steak of beef Chianina

€ 5,50 all'etto

COSTATA DI LOMBATA ANGUS IRLANDA

T-bone steak of beef Angus Irlanda

€ 5,50 all'etto

COSTATA DI LOMBATA MARCHIGIANA IGT

T-bone steak of Marchigian beef IGT

€ 5,00 all'etto

COSTATA DI LOMBATA AMERICA ANGUS BEEF DEL NEBRASKA

T-bone steak of american Nebraska Angus beef (approximately 500 g)

€ 7,00 all'etto

COSTATA DI LOMBATA DANESE DI GRASSO GIALLO

T-bone steak of Danish yellow fat sirloin (approximately 500 g)

€ 6,00 all'etto

TAGLIO FIORENTINA IGT

Fiorentina IGT beef steak

€ 6,50 all'etto

PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g)

Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g)

€ 20,00

HAMBURGER DI CARNE DI RAZZA MARCHIGIANA

(pancetta casciotta d'Urbino, crema di pomodori gratinati, rucola, maionese)

Marchigiana hamburger (with Urbino casciotta bacon, cream of gratinated tomatoes, arugula, mayonnaise)

€ 14,00

HAMBURGER DI CARNE DI RAZZA MARCHIGIANA

(cipolla caramellata, straciatella, pomodoro, formaggio Cedar, salsa piccante)

Marchigiana hamburger (caramelized onion, straciatella, tomato, Cedar cheese, spicy sauce)

€ 14,00

TAGLIATA DI ANGUS CON SALSA AL CHIMICURRI (circa 300 g)

Sliced grilled Angus beef with chimicurri sauce (approximately 300 g)

€ 20,00

TAGLIATA DI MANZO AI SALI E ROSMARINO (circa 300 g)

Beef steak tagliata with salt and rosemary (approximately 300 g)

€ 18,00

TAGLIATA DI MANZO ALLA CIPOLLA DI TROPEA (circa 300 g)

Beef steak tagliata with Tropea onion (approximately 300 g)

€ 20,00

TAGLIATA DI MANZO CON GRANA, RUCOLA E POMODORINI (circa 300 g)

Beef steak tagliata with parmesan, rocket and cherry tomatoes (approximately 300 g)

€ 20,00

FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI cotto in padella (circa 300 g)

Beef fillet with three peppers (approximately 300 g)

€ 22,00

AGNELLO ALLA BRACE

Grilled lamb

€ 18,00

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE

Mixed meat grill

€ 18,00

menù di pesce

fish dishes

il principio - antipasti

to start

antipasti freddi

CARPACCIO DI OMBRINA, FINOCCHIETTO E PEPE ROSA

Sea bass carpaccio, fennel and pink pepper

€ 15,00

SENSAZIONI DI MARE FREDDO

(6 assaggi con insalatina di seppioline, salmone marinato all'arancia, gamberone alla Catalana, tataki di pesce spada, cocktail di gamberi, baccalà mantecato)

Seafood appetizer assortment (cold)

€ 19,00

antipasti caldi

COZZE AL COCCIO (all'arrabbiata)

GRATINATI DI COZZE, CANNELLI E CAPESANTE

BACCALÀ IN TEMPURA

Great seafood appetizer assortment (hot)

€ 18,00

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA ABBRUSTOLITA (e salsa di pomodoro gratinato)

Cod pie with pumpkin cream and bacon

€ 13,00

COZZE AL COCCIO (all'Arrabbiata)

Mussels cooked in crock (Arrabbiata style)

€ 10,00

le nostre paste... con il mare dentro

our pasta dishes... with all the flavour of the sea

LA PADELLATA - Tutto il mare in un piatto (min. 2 persone)

(con paccheri di Campofilone, scampi, astice, granchio, cozze, vongole e mazzancolle)

La Padellata - pan of sautéed seafood - the sea in a plate (min. 2 people)

(with Campofilone paccheri, scampi, lobster, crab, mussels, clams and shrimps)

€ 18,00 a persona

TAGLIATELLE TIRATE A MANO ALLO SCOGLIO (bianche)

Hand-pulled tagliatelle with seafood (white)

€ 13,00

PASSATELLI FATTI IN CASA AL PROFUMO DI MARE (mazzancolle, calamari e vongole)

Homemade Passatelli with the scent of the sea (prawns, squid and clams)

€ 13,00

RISOTTO ALLA CARBONARA DI MARE (con crudité di gamberi rossi)

Seafood carbonara risotto (with raw Mazara red prawns)

€ 14,00

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE AL SUGO DI POMODORO

Seafood paccheri with tomato sauce

€ 13,00

dal mare... i secondi

straight from the sea... second courses

GRAN MISTO DI PESCI DELL'ADRIATICO ALLA BRACE

(calamaro, coda di rospo, sogliola, gamberone, filetto del pescato, spiedini di calamari e gamberi gratinati)

Great mixed of grilled Adriatic fish (squid and, monkfish, sole, prawns, fillet from the day's catch, fish au gratin) € 22,00

FRITTURA DELL'ADRIATICO SPINATA CON VERDURINE CROCCANTI

Fried fish from the Adriatic with crispy vegetables

€ 18,00

ORATA AL FORNO CON DATTERINI, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

Baked sea bream with datterini tomatoes, potatoes and Taggiasca olives

€ 18,00

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI AL PANE AROMATICO (4 pz.)

Squid and prawn skewers with aromatic bread (4 pieces)

€ 15,00

BACCALÀ ALL'ANCONETANA (con patate, cipolle, olive nere)

Salted cod all'Anconetana (with cherry tomatoes, potatoes, onions, black olives)

€ 18,00

Le nostre pizze

Our pizzas

le rosse

red

POMODORO (salsa di pomodoro pelato)	
<i>Tomato</i>	€ 6,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	
<i>Margherita (tomato, mozzarella)</i>	€ 7,50
REGINA MARGHERITA (pomodoro, mozzarella fior di latte a fette, basilico)	
<i>Regina Margherita (tomato, sliced mozzarella fior di latte, basil)</i>	€ 9,00
BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	
<i>Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan)</i>	€ 8,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)	
<i>Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel)</i>	€ 8,00
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	
<i>Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion)</i>	€ 8,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, salsiccia e olive)	
<i>4 stagioni (tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, sausages, olives)</i>	€ 8,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto)	
<i>Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham)</i>	€ 8,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	
<i>Diavola (tomato, mozzarella, hot salami)</i>	€ 8,00
DEL MARINAIO (pomodoro, frutti di mare freschi, insalatina di seppioline con verdure)	
<i>Del marinaio (tomato, seafood, cuttlefishes salad and vegetables)</i>	€ 10,00
AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, cipolla, guanciale e salsiccia)	
<i>Amatriciana (tomato, mozzarella, onion, guanciale, sausage)</i>	€ 9,00
MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi)	
<i>Mare e monti (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimp)</i>	€ 9,00
PASSATORE (pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza, guanciale)	
<i>Passatore (tomato, mozzarella, radish, Scamorza cheese, guanciale)</i>	€ 9,00
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck, wurstel)	
<i>Tirolese (tomato, mozzarella, speck, wurstel)</i>	€ 8,00
LA PUGLIESE (pomodoro polpa, pomodorini, cipolla, olive taggiasche, origano)	
<i>La Pugliese (tomato sauce, tomatoes, onion, olives Taggiasche, origan)</i>	€ 9,00

N.B. PER OGNI PIZZA SONO AMMESSE MASSIMO 2 VARIAZIONI.
N.B. A MAXIMUM OF 2 VARIATIONS ARE ALLOWED FOR EVERY PIZZA.

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE VENGONO FATTE ANCHE DA ASPORTO
N. B. all our pizzas are also available to take away

Ogni supplemento comporterà un aumento di prezzo di € 1,00 - aggiunta di prosciutto o di bresaola € 2,00.
Every additional ingredient will increase the price of 1,00 €, except for the ham and the bresaola that will be amounted 2,00 €.

Le nostre pizze

Our pizzas

le bianche

white

L'infinito
Ristorante

CIPOLLA O ROSMARINO

Onion or rosemary

€ 6,00

4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)

4 formaggi (mozzarella, 4 different kinds of cheese + gorgonzola)

€ 8,50

BUFALINA (pomodorini, mozzarella di bufala a crudo, basilico)

Bufalina (cherry tomatoes, cow buffalo mozzarella, basil)

€ 10,00

NORCINA (mozzarella, salsiccia, crema tartufata, funghi freschi)

Norcina (mozzarella, sausage, truffle cream, fresh mushrooms)

€ 9,00

CANTINONA (mozzarella, patate arrosto, salsiccia, rosmarino, guanciale)

Cantinona (mozzarella, roast potatoes, sausage, rosemary, guanciale)

€ 9,00

CONTADINA (mozzarella, erbe di campo, Grana, salsiccia)

Contadina (mozzarella, sautéed endives, Grana Padano, sausages)

€ 9,00

FRESCA (mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini)

Fresca (mozzarella, ham, rocket, cherry tomatoes)

€ 9,00

L'INFINITO (mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini, funghi freschi, Grana a scaglie)

L'infinito (mozzarella, bresaola, rocket, cherry tomatoes, fresh mushrooms, sliced Grana Padano)

€ 10,00

LA DELIZIA (mozzarella, rucola, pomodorini, stracchino, grana a scaglie)

La Delizia (mozzarella, rocket, cherry tomatoes, stracchino, sliced Grana Padano)

€ 9,00

ORTOLANA (mozzarella, verdure di stagione)

Ortolana (mozzarella, seasonal vegetables)

€ 8,00

PARMIGIANA (mozzarella, melanzane, pomodorini, salsiccia, Parmigiano)

Parmigiana (mozzarella, aubergines, cherry tomatoes, sausages, Parmigiano cheese)

€ 9,00

PELLICANO (mozzarella, gamberetti, insalatina, pomodorini, salsa rosa)

Pellicano (mozzarella, prawns, salad, cherry tomatoes, cocktail sauce)

€ 10,00

CIOCIARA (mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini gialli, prosciutto crudo)

Ciociarara (mozzarella, fresh buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, ham)

€ 10,00

pizza stirata alla Romana (pala da mezzo metro)

Roman-style stretched pizza

FORNARINA (olio e rosmarino)	€ 14,00
MARGHERITA (pomodoro e mozzarella)	€ 16,00
LA CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto)	€ 18,00
L'ARRABBIATA DELL'INFINITO (pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino, cozze)	€ 20,00
L'EMILIANA (mozzarella, burrata, mortadella, pistacchi)	€ 21,00
LA PORCHETTATA (mozzarella, porchetta, patate al forno)	€ 21,00
LA NORMA (mozzarella, pomodorini, melanzane, cipolla, salsiccia)	€ 21,00
LA CANTINONA (mozzarella, patate al forno, guanciale, salsiccia)	€ 21,00

Pizze d'autore

LA BASCA (mozzarella, stracciatella di Bufala, olive Leccino, pomodori confit, acciughe del Cantabrico) <i>La Basca (mozzarella, stracciatella di Bufala, Leccino olives, cherry tomato confit, Cantabrian anchovies)</i>	€ 12,00
L'EMILIANA (mozzarella, Grana a scaglie, pomodori confit, pistacchi, mortadella, stracciatella, balsamico) <i>L'Emiliana (mozzarella, sliced Grana Padano, cherry tomato confit, pistachios, mortadella, stracciatella, strabalsamic vinegar)</i>	€ 12,00
LA MONTANARA (mozzarella, funghi porcini, scamorza e speck croccante) <i>La Montanara (mozzarella, porcini mushrooms, scamorza cheese and crispy speck)</i>	€ 12,00
PIZZA ALLA CARBONARA (mozzarella, uovo, guanciale, pecorino romano, pepe, bufala campana dop) <i>Pizza alla Carbonara (mozzarella, egg, guanciale, pecorino romano, pepper, buffalo mozzarella)</i>	€ 10,00

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

L'infinito
Ristorante

CHEESECAKE AL VARNELLI CON CREMA AL CAFFÈ

Varnelli cheesecake with coffee cream

€ 6,00

SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Yogurt and berry semifreddo

€ 6,00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE E GIANDUIA

Pistacchio and gianduia semifreddo (cold resembling ice-cream)

€ 6,00

PANNA COTTA (cioccolato, caramello, frutti di bosco)

Panna cotta (chocolate, caramel, berries)

€ 5,00

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Homemade Tiramisù

€ 6,00

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE

Hot chocolate cake with plain icecream

€ 6,00

MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE

Millefeuille with seasonal fruit

€ 6,00

ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

€ 5,00

I NOSTRI DOLCI SECCHI (Crostate, Cantucci, Ciambelline al vino rosso)

Dry cakes

€ 5,00

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 3,00

bibite e birre

beverages and beers

BIRRA ALLA SPINA DA 0,20 L <i>Draught beer 0.20 l</i>	€ 2,50
BIRRA ALLA SPINA DA 0,40 L <i>Draught beer 0.40 l</i>	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught beer 0.50 l</i>	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L <i>Draught beer 1 l</i>	€ 9,00
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,30 L <i>Draught coke 0.30 l</i>	€ 2,50
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,40 L <i>Draught coke 0.40 l</i>	€ 3,50
COCA COLA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught coke 0.50 l</i>	€ 4,00
COCA COLA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L <i>Draught coke 1 l</i>	€ 8,00
FANTA IN LATTINA <i>Fanta can</i>	€ 3,00
COCA COLA IN LATTINA <i>Coke can</i>	€ 3,00
SPRITE IN LATTINA <i>Sprite can</i>	€ 3,00
BIRRA MORETTI 0,66 L <i>Moretti beer 0.66 l</i>	€ 4,00
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,50 L <i>Ichnusa beer 0.50 l</i>	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	€ 2,50
THÈ FREDDO (limone e pesca) <i>Ice tea (lemon, peach)</i>	€ 3,00

birre artigianali “Birrificio dei Castelli”

craft beers

BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI ITALICUM DA 0,70 L	€ 12,00
BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI PALMARÈS DA 0,70 L	€ 12,00

COPERTO CON PANE FATTO IN CASA DA LIEVITO MADRE	€ 2,00
--	--------

vino e acqua

wine and water

PASSERINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Passerina - White wine 0.50 l</i>	€ 4,50
PASSERINA, CARAFFA DA 1 L <i>Passerina - White wine 1 l</i>	€ 9,00
VERDICCHIO DOC "FONTEVECCHIA" CASALFARNETO , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Verdicchio - White wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 16,00
ROSSO PICENO DOC, CARAFFA DA 0,50 L - <i>Red wine 0.50 l</i>	€ 5,00
ROSSO PICENO DOC, CARAFFA DA 1 L - <i>Red wine 1 l</i>	€ 10,00
ROSSO PICENO DOC "CIMARÈ" CASALFARNETO , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 18,00
ACQUA SPAREA DA 0,50 L <i>Water 0.50 l</i>	€ 1,50
ACQUA SPAREA DA 1 L <i>Water 1 l</i>	€ 2,00
VINO FRIZZANTINO "BERSÒ" COLONNARA , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 15,00
VINO FRIZZANTINO VERDUZZO PAVAN , CARAFFA DA 0,50 L <i>Sparkling wine (0.5 litre carafe)</i>	€ 5,00
VINO FRIZZANTINO VERDUZZO PAVAN , CARAFFA DA 1 L <i>Sparkling wine (1 litre carafe)</i>	€ 10,00

caffetteria

coffee

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO <i>Hot malt drink resembling coffee</i>	€ 1,50
CAFFÈ CORRETTO <i>Laced coffee</i>	€ 1,80
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€ 1,70
THE	€ 1,50
LA MORETTA DI FANO	€ 3,00

bar

APERITIVI <i>Aperitifs</i>	€ 5,00
AMARI CLASSICI <i>Bitters</i>	€ 3,50
AMARI PARTICOLARI	€ 6,00
WHISKY	€ 5,00
WHISKY RISERVA	€ 7,00
VIN SANTO, VISCIOLO, MOSCATO	€ 4,00
GRAPPE <i>Grappa</i>	€ 3,50
GRAPPE SPECIALI <i>Prestigious Grappa</i>	€ 4,00
COGNAC	€ 6,00
RHUM	€ 5,00
COGNAC RISERVA	€ 7,00
RHUM RISERVA	€ 7,00

INFORMAZIONE SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati Allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni **Utilizzati in questo esercizio (x)**

(Allegato II - “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”
Reg. 1169/2011 UE)

Utilizzato (X)	Ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni	Utilizzato (X)	Ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni
	1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		8. Frutta a guscio
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati		9. Sedano e prodotti a base di sedano
	3. Uova e prodotti a base di uova		10. Senape e prodotti a base di senape
	4. Pesce e prodotti a base di pesce		11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		12. Anidride solforosa e solfiti
	6. Soia e prodotti a base di soia		13. Lupini e prodotti a base di lupini
	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La direzione _____
Timbro e Firma

ALLEGATO II

“SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE” REG. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppo di glucosio a base di orzo (*);
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D - alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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, da calcolarsi per i prodotti così come proposti, pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.