



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

L'angolo dei salumi locali

The local cold cuts corner

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO TAGLIATO A MANO (con Crescia Marchigiana e verza ripassata)

Local ham cut by hand (with Crescia Marchigiana and sauteed cabbage) € 16,00

IL NOSTRO TAGLIERE "SPECIALE" (con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano, salsiccia secca, pecorini locali, porchetta ed erbe saltate)

Our tray of "specialties" (cold cuts with herbs) € 18,00

TORTINO DI SPINACI E BASILICO IN CREMA DI PARMIGIANO

Spinach and basil pie in parmesan cream € 10,00

BIS DI TARTARE DI MANZO (con sedano, parmigiano e lamelle di tartufo nero)

Encore of beef tartare (with celery, parmesan and slices of black truffle) € 15,00

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 € 16,00

UOVA STRAPAZZATE AL TARTUFO NERO AL TEGAMINO

Scrambled eggs with black truffle in the pan € 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) € 16,00

menù di carne

meat dishes

L'infinito
Ristorante

Dai fornelli dell'Infinito

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

LASAGNE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Traditional Lasagne from Marche

€ 10,00

TAGLIATELLE ALL'ANATRA

Tagliatelle with duck

€ 10,00

TAGLIATELLE (O PASSATELLI) AL TARTUFO NERO

Tagliatelle (or Passatelli) with black truffle

€ 14,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE BIANCO E FUNGHI DI BOSCO

Pappardelle with white boar ragù and mushrooms

€ 13,00

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE

Cappelletti in chicken broth

€ 12,00

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

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA, GUANCIALE E GRANELLA DI NOCI

Potato gnocchi with pumpkin cream, bacon and chopped walnuts

€ 12,00

SPAGHETTONI DI CAMPOFILONE ALL'AMATRICIANA

Amatriciana campofilone

€ 10,00

PASSATELLI AI FUNGHI PORCINI IN CREMA DI PARMIGIANO

Passatelli with porcini mushrooms in parmesan cream

€ 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
LOMBATINA DI MAIALE ALLA BIRRA (con erbe saltate) <i>Pork loin in beer (with sauteed herbs)</i>	€ 16,00
GUANCIA BRASATA AL ROSSO CONERO CON POLENTA GRATINATA <i>Beef cheek braised in Rosso Conero with polenta au gratin</i>	€ 16,00

menù di carne

meat dishes

L'infinito
Ristorante

Le carni dal mondo, la braceria a legna

Meats from around the world, the wood-fired grill

COSTATA DI LOMBATA CHIANINA

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

TAGLIO FIORENTINA IGT

Fiorentina IGT beef steak

€ 6,00 all'etto

PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g)

Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g)

€ 18,00

HAMBURGER DI RAZZA MARCHIGIANA AL CHILLI E CIPOLLA BRASATA

Marchigiana hamburger with chilli and braised onion

€ 14,00

TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE AL LARDO DI ARNAD (circa 300 g)

Sliced grilled Angus beef with Arnad lard (approximately 300 g)

€ 18,00

TAGLIATA MARCHIGIANA AI SALI E ROSMARINO (circa 300 g)

Marchigiana beef steak tagliata with salt and rosemary (approximately 300 g)

€ 18,00

TAGLIATA MARCHIGIANA ALLA CIPOLLA DI TROPEA (circa 300 g)

Marchigiana beef steak tagliata with Tropea onion (approximately 300 g)

€ 18,00

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI E CREMA DI TARTUFO (circa 300 g)

Marchigiana beef steak tagliata with porcini mushrooms and truffle cream (approximately 300 g)

€ 20,00

FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE AI TRE PEPI (circa 300 g)

Italian Scottona beef filet with three peppers (approximately 300 g)

€ 20,00

AGNELLO ALLA BRACE

Grilled lamb

€ 16,00

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE

Mixed meat grill

€ 16,00

menù di pesce

fish dishes

il principio - antipasti

to start

antipasti freddi

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)

€ 18,00

antipasti caldi

COZZE AL COCCIO (all'arrabbiata)

GRATINATI DI COZZE, CANNELLI E CAPESANTE

BACCALÀ IN TEMPURA

Great seafood appetizer assortment (hot)

€ 18,00

TORTINO DI BACCALÀ CON VELLUTATA DI ZUCCA E GUANCIALE

Cod pie with pumpkin cream and bacon

€ 12,00

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

TAGLIOLINI TIRATI A MANO ALLO SCOGLIO (bianche o rosse)

Hand-pulled tagliolini with seafood (white or red)

€ 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

LA CARBONARA DI MARE CON I RIGATONI DI CAMPOFILONE

Seafood Carbonara with Campofilone rigatoni

€ 12,00

menù di pesce

fish dishes

L'infinito
Ristorante

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)

€ 14,00

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

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

€ 18,00

dall'orto

vegetables

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 4,00

OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz.)

Ascoli-style stuffed olives (8 olives)

€ 6,00

VERDURE GRIGLIATE (condite con aglio, olio e prezzemolo)

Grilled vegetables (seasoned with garlic, oil and parsley)

€ 5,00

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO

Baked potatoes with rosemary

€ 5,00

PATATE FRITTE (chips o stick fatte da noi)

Homemade french fries

€ 5,00

ERBE DI CAMPO DEL CONTADINO RIPASSATE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Herbs from the farmer's field with garlic, oil and chilli pepper

€ 5,00

FRITTO SPIRITOSO (olive all'ascolana, cremini, verdure, salvia, chips di patate)

Funny mix fried

€ 9,00

INSALATONA DI MISTICANZA CON TONNO, OLIVE E MOZZARELLA

Wild salad leaves with tuna, olives and mozzarella

€ 8,00

menù degustazione dell'Osteria

tasting menu

Percorso della tradizione Marchigiana

ANTIPASTO DEL CONTADINO FATTO DI... salumi, formaggi, porchetta, crescìa, erbe saltate)

BIS DI PRIMI A SCELTA:

- Tagliatelle all'anatra
 - Passatelli ai funghi porcini
 - Pappardelle al ragù bianco di cinghiale e funghi di bosco
 - Ravioli di ricotta alla cacio e pepe
-

BIS DI SECONDI A SCELTA:

- Misto di carni alla brace
 - Fritto marchigiano di carni e verdure
 - Arrosto di vitello al forno
 - Guancia brasata al Rosso Conero
-

CONTORNI: Patate al forno e insalata

DOLCI SECCHI: Crostate alla marmellata, ciambellone alla Nutella, vino e Visciola

VINI DELLA CASA: Verdicchio e Rosso Piceno

Caffè e amari della casa

TOTALE

€ 35,00

menù degustazione del Fattore

tasting menu

BIS DI PRIMI A SCELTA:

- Tagliatelle all'anatra
 - Passatelli ai funghi porcini
 - Pappardelle di cinghiale
 - Ravioli di ricotta alla cacio e pepe
-

BIS DI SECONDI A SCELTA:

- Misto di carni alla brace
 - Fritto marchigiano di carni e verdure
 - Arrosto di vitello al forno
-

CONTORNI: Patate al forno e insalata

DOLCI SECCHI: Crostate alla marmellata, ciambellone alla Nutella, Vino di Visciola

VINI DELLA CASA: Verdicchio e Rosso Piceno

Caffè e amari della casa

TOTALE

€ 30,00

N.B. I MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDONO A PERSONA PER TUTTO IL TAVOLO.

menù degustazione di mare

tasting menu

L'infinito
Ristorante

SENSAZIONI DI MARE FREDDO E CALDO

(tagliatelle di seppie alle verdure, cocktail di gamberi, tonno, polipo, baccalà mantecato)

COZZE AL COCCIO (all'Arrabbiata)

TAGLIOLINI IN BIANCO AI FRUTTI DI MARE

GRAN FRITTO DI BARCA CON VERDURINE CROCCANTI E INSALATA

SORBETTO ALLA FRUTTA

VINO FRIZZANTINO DELLA CASA

TOTALE: € 38,00

giro pizza

pizza tasting

TUTTA LA PIZZA CHE VUOI A FASTASIA DEL PIZZAIOLO + MIX DI FRITTI E BIBITA IN LATTINA
(puoi scegliere tra la pizza stirata alla romana o tonda al piatto)

TOTALE: € 16,00

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

menù bambini

baby menu

PASTA AL POMODORO, AL RAGÙ O ALLA PANNA (a scelta tra Tortellini o pasta secca)

COTOLETTA CON PATATE FRITTE O HAMBURGERINI CON PATATE FRITTE

TOTALE € 15,00

Le nostre pizze

Our pizzas

le rosse

red

POMODORO (salsa di pomodoro pelato) <i>Tomato</i>	€ 5,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Margherita (tomato, mozzarella)</i>	€ 7,00
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>	€ 9,00
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

€ 5,50

4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)

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

€ 8,00

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

Bufalina (cherry tomatoes, cow buffalo mozzarella, basil)

€ 9,00

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)

€ 9,00

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)

€ 9,00

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

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

€ 10,00

Pizze d'autore

LA BASCA (mozzarella, straciatella di Bufala, olive Leccino, pomodori confit, acciughe del Cantabrico)

La Basca (mozzarella, straciatella di Bufala, Leccino olives, cherry tomato confit, Cantabrian anchovies)

€ 12,00

L'EMILIANA (mozzarella, Grana a scaglie, pomodori confit, pistacchi, mortadella, straciatella, balsamico)

L'Emiliana (mozzarella, sliced Grana Padano, cherry tomato confit, pistachios, mortadella, straciatella, strabalsamic vinegar)

€ 12,00

PIZZA ALLA CARBONARA (mozzarella, uovo, guanciale, pecorino romano, pepe, bufala campana dop)

Pizza alla Carbonara (mozzarella, egg, guanciale, pecorino romano, pepper, buffalo mozzarella)

€ 12,00

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

BANANA CATALANA

Banana Catalan

€ 8,00

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON CREMA CALDA AL CIOCCOLATO E MANDORLE CROCCANTI

Nougat semifreddo with hot cream with chocolate and crunchy almonds

€ 6,00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE E GIANDUJA

Pistacchio and gianduja semifreddo (cold resembling ice-cream)

€ 6,00

PANNA COTTA (cioccolato, caramello, frutti di bosco)

Panna cotta (chocolate, caramel, berries)

€ 5,00

IL NOSTRO TIRAMISÙ SCOMPOSTO

Our decomposed Tiramisù

€ 6,00

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE

Hot chocolate cake with plain icecream

€ 6,00

MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE E CREMA AL MASCARPONE

Millefeuille with seasonal fruit and mascarpone cream

€ 6,00

CROSTATA MORBIDA AL CIOCCOLATO E LAMPONI IN SALSA DI ZABAIONE

Mille-feuille 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

L'infinito
Ristorante

BIRRA ALLA SPINA DA 0,20 L <i>Draught beer 0.20 l</i>	€ 3,00
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>	€ 3,50
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

VERDICCHIO DOC, CARAFFA DA 0,50 L <i>Verdicchio - White wine 0.50 l</i>	€ 4,50
VERDICCHIO DOC, CARAFFA DA 1 L <i>Verdicchio - 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>	€ 1,20
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ D'ORZO <i>Hot malt drink resembling coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ CORRETTO <i>Laced coffee</i>	€ 1,50
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€ 1,50
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	€ 5,00
WHISKY	€ 4,00
WHISKY RISERVA	€ 6,00
VIN SANTO, VISCIOLA, 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	€ 6,00
RHUM RISERVA	€ 6,00

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) lattiolio

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.