



menù

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).

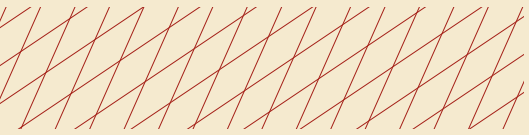
Qualora un prodotto fresco non fosse
disponibile, ci riserviamo il diritto di sostituirlo
con prodotti surgelati di alta qualità.

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 feste, per pranzi e cene aziendali
e per le cerimonie.

Buon appetito!



benvenuti



menù di carne

menù di carne

antipasti

meat starters

PROSCIUTTO AL COLTELLO CON MOZZARELLA DI BUFALA
Hand-cut ham and cow buffalo mozzarella € 10,00

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI CON PECORINO E ERBE DI CAMPO
Selection of local cold cuts with pecorino cheese and pan-fried chard € 10,00

GRANDE DEGUSTAZIONE SFIZIOSA
Grand tasting selection € 12,00

LASAGNETTA DI ZUCCHINE E PROVOLA PICCANTE
Lasagna with zucchini and spicy provolone € 8,00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE
Cheese selection with conserves € 9,00

CARPACCIO DI FILETTO CON LAMELLE DI TARTUFO NERO
E PATATE DI COLFIORITO
Fillet of beef carpaccio with black truffle shavings and Colfiorito potatoes € 10,00

SPUMETTA DI PECORINO CON PETTO D'OCA AFFUMICATO
E CITRONETTE AL MELOGRANO
"Spumetta" of pecorino cheese with smoked goose breast and citronette of pomegranate € 8,00

FRITTATA AL TARTUFO E POLENTA CON FONDUTA AL TARTUFO NERO
Truffle and polenta omelette with black truffle fondue € 9,00

menù di carne

primi piatti

meat first courses

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO CON LAMELLE DI TARTUFO NERO
Tagliatelle in a white sauce with black truffle shavings € 8,00

PASSATELLI AL TARTUFO NERO
Passatelli pasta with black truffle € 9,00

RIGATONI AL RAGÙ DI CINTA SENESE
Rigatoni pasta in ragù sauce made with pork of Cinta Senese (breed of pig) € 9,00

GNOCCHI AL RAGÙ D'ANATRA
Gnocchi in duck sauce € 8,00

FAGOTTINO DI CRÊPES CON FARCIA DI VERDURINE SU POMODORINO AL FOSSA
Crêpes with stuffing vegetables on tomato with Fossa cheese € 9,00

CANNELLONI AL FORNO
Baked cannelloni € 9,00

RAVIOLONI CON RICOTTA, NOCI E RADICCHIO AL PROFUMO DI GUANCIALE E ROSMARINO
Large ravioli with ricotta cheese, walnuts and radicchio flavoured with guanciale and rosemary € 9,00

TRIANGOLI DI RICOTTA AI PORCINI CON QUENELLE DI PARMIGIANO E SALVIA
Triangles of ricotta cheese with porcini mushrooms and quenelle of Parmesan cheese and sage € 9,00

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA BIANCA (ALLA GRICIA)
Spaghetti all'Amatriciana ("alla gricia": with guanciale and no tomato) € 7,50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Spaghetti alla Carbonara (with eggs, bacon and Parmigiano cheese) € 7,50

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE ALLA LACRIMA DI MORRO D'ALBA
Pappardelle ribbon pasta with rich wild boar sauce flavoured with Lacrima di Morro d'Alba wine € 9,00

MALTAGLIATI AI CECI E CIAUSCOLO AL PROFUMO DI ROSMARINO
"Maltagliati" pasta of chickpeas and ciauscolo flavored with rosemary € 9,00

menù di carne

risotti

risottos

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
Porcini mushroom risotto € 8,00

RISOTTO CON VERDURE SU CREMA DI ZUCCA
Vegetable risotto with creamed pumpkin € 8,00

zuppe

soups

MINISTRONE DI VERDURE
Vegetable soup € 8,00

ZUPPA DI CICERCHIA CON CROSTONE DI PANE
Chickling soup with croutons € 8,00

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE
"Cappelletti" pasta in capon broth € 9,00

PARMENTIER DI CIPOLLA CON CROSTINI AL ROSMARINO
Parmentier of onion with rosemary croutons € 8,00

polente

polenta

POLENTA AI FUNGHI PORCINI
Polenta with porcini mushrooms € 8,00

POLENTA CON COSTINE E SALSICCE
Polenta with pork ribs and sausages € 8,00

POLENTA CON FONDUTA AL GROVIERA E TARTUFO NERO
Polenta with Swiss cheese fondue and black truffle € 9,00





menù di carne

secondi piatti

meat main courses

ASADO ARGENTINO CON SALSA CHIMICHURRI	
<i>Argentinean asado with chimichurri sauce</i>	€ 12,00
AGNELLO ALLA BRACE	
<i>Grilled lamb cutlet</i>	€ 10,00
COSTATA DI VITELLO	
<i>Chop of veal</i>	€ 12,00
TAGLIATA "BLACK ANGUS" (IRLANDA) CON POMODORINI, RUCOLA E GRANA	
<i>Cut grilled "Black Angus" (Ireland) with rocket, tomato and grana cheese</i>	€ 16,00
TAGLIATA “ABERDEEN” (SCOZIA) CON RADICCHIO, FOSSA E PERE	
<i>Cut grilled “Aberdeen” (Scotland) with radicchio, Fossa cheese and pears</i>	€ 16,00
TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO AI PORCINI E NOCI	
<i>Argentinean Angus steak served with porcini mushrooms and walnuts</i>	€ 16,00
TAGLIATA DI FILETTO SU PATATE CROCCANTI	
<i>Cut grilled of fillet on crispy potatoes</i>	€ 18,00
FILETTO DI MANZO BARDATO AL GUANCIALE E TARTUFO NERO	
<i>Fillet of beef barded with guanciale and black truffle</i>	€ 18,00
FIorentina (PREZZO ALL'ETTO)	
<i>Fiorentina grilled bone steak (per hg)</i>	€ 4,50
ENTRECÔTE (IRLANDA) AL SALE E ROSMARINO SERVITA SU PIETRA OLLARE	
<i>Entrecôte (Ireland) in salt and rosemary served on soapstone</i>	€ 16,00
GRIGLIATA MISTA (spiedino, salsiccia, costine d'agnello e di maiale)	
<i>Mixed grill (kebab, sausages, spare and lamb ribs)</i>	€ 12,00
TAGLIATA DI TACCHINO ALLA BRACE CON RADICCHIO E PECORINO	
<i>Sliced turkey grilled with radicchio and pecorino</i>	€ 10,00

PICCATA DI CARNE AMERICANA CON VERDURE (SPIEDONE)	
<i>"Piccata" of American meat with vegetables (kebab)</i>	€ 18,00

DEGUSTAZIONE DI CARNI DAL MONDO (IRLANDA, SCOZIA, ARGENTINA, USA)	
<i>Worldwide selected meats tasting (Ireland, Scotland, Argentine, Usa)</i>	€ 22,00

dai fornelli

from the stoves

CONIGLIO IN PORCHETTA	
<i>Rabbit “in porchetta”, with wild fennel and garlic</i>	€ 10,00

MAIALINO DA LATTE AL MIRTO	
<i>Suckling pig with myrtle</i>	€ 10,00

BRASATO DI CINGHIALE CON QUENELLE DI POLENTA	
<i>Braised wild boar with polenta quenelles</i>	€ 10,00

BAVETTA DI MANZO BRASATA AL ROSSO CONERO CON CICERCHIA MANTECATA	
<i>"Bavetta" of beef braised in Rosso Conero wine with creamy cicerchia</i>	€ 16,00



menù di pesce

menù di pesce

antipasti

seafood starters

DEGUSTAZIONE DI MARE FREDDA

Cold seafood platter € 13,00

GRANDE DEGUSTAZIONE DI MARE, CALDA E FREDDA

Great mixed seafood platter (cold and warm courses) € 19,00

ZUPPA ROSSA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI CON CROSTONE DI PANE

Shellfish, mussel and clam soup with tomato and croutons € 9,00

CARPACCIO DI FILETTO DI SPIGOLA MARINATO
AL PASSION FRUIT E ARANCIA ROSSA

Carpaccio of sea bass fillet marinated with passion fruit and blood orange € 10,00

TERRINA DI SALMONE AGLI AROMI CON PATATE IN SALSA DI PECORINO

Aromatic salmon terrine with potatoes in pecorino cheese sauce € 8,00

FANTASIA DI INSALATINE CON SEPPIOLINE, POLPI E VERDURINE CROCCANTI

Fancy salad with cuttlefish, octopus and crispy vegetables € 8,00

menù di pesce

primi piatti

seafood first courses

CHITARRINE ALL'ASTICE

Chitarrine pasta with lobster € 15,00

PACCHERI AL SUGO DI BACCALÀ

Paccheri pasta in cod sauce € 10,00

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO

Seafood tagliatelle € 9,00

GNOCCHETTI ALLA CODA DI ROSPO E FINOCCHIETTO

Little gnocchi with monkfish and fennel € 9,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORINI

Spaghetti with clams and cherry tomatoes € 9,00

RISOTTO ALLE CAPESANTE E SCAMPI

Risotto with scallops and prawns € 9,00

LA PADELLATA (con ciabattoni, scampi, astice, granchio, gamberoni, vongole e cozze)

The frying pan (with Ciabattoni, shrimps, lobster, crab, prawns, clams and mussels)
min. 2 persone € 15,00 a persona



menù di pesce

secondi piatti

seafood main courses

GRIGLIATA (SPIEDINO, CODA DI ROSPO, SOGLIOLA, SCAMPO)
Mixture of grilled fish € 16,00

FRITTURA CON CALAMARI E GAMBERI
Mixed fried calamari and prawn platter € 13,00

SPIGOLA AL SALE AROMATICO
Baked sea bass in aromatic salt € 16,00

TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA
CON POMODORINO AROMATICO ALL'ACETO BALSAMICO
Barbecued tuna steak with cherry tomatoes in balsamic vinegar € 16,00

TRANCIO DI SALMONE CON CREMA ACIDA
Salmon fillet with sour cream € 12,00

GUAZZETTO DELL'INFINITO CON CROSTONI DI PANE
Stew "dell'Infinito" with croutons € 15,00

BACCALÀ ALL'ANCONETANA CON PATATE
Cod "all'Anconetana" with potatoes € 14,00

TAGLIATA DI BRANZINO SU PIETRA DI SALE DELL'HIMALAYA
Cut of sea bass on Himalayan salt rock € 16,00

dal pescato (secondo disponibilità del mercato)
catch of the day (subject to availability of the fish market)

PESCE AL FORNO
Roast fish € 18,00

PESCE ALLA BRACE
Barbecued fish € 16,00



contorni

contorni
side dishes

MIX DI FRITTI CON OLIVE, VERDURE PASTELLATE E CREMINI	
<i>Mixed fried vegetables</i>	€ 5,00
INSALATA MISTA	
<i>Mixed salad</i>	€ 3,50
PATATE ARROSTO	
<i>Baked potatoes</i>	€ 3,50
PATATE FRITTE	
<i>French fries</i>	€ 3,50
GRATIN	
<i>Vegetables au gratin</i>	€ 4,00
VERDURE GRIGLiate	
<i>Grilled vegetables</i>	€ 4,00
ERBE DI CAMPO CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	
<i>Pan-fried chard with garlic, olive oil and chilli pepper</i>	€ 4,00
FRUTTA E VERDURE ALLA GRIGLIA	
<i>Grilled fruits and vegetables</i>	€ 4,50
INSALATA AL RADICCHIO, PERE, NOCI E PECORINO	
<i>Salad with radicchio, pear, walnuts and pecorino cheese</i>	€ 6,00
INSALATA MEDITERRANEA CON LATTUGA, POMODORO, TONNO, OLIVE E MOZZARELLINE	
<i>Mediterranean salad with lettuce, tomatoes, tuna, olives and mozzarella</i>	€ 7,00

INSALATA INVERNO CON LATTUGA, ORZO O FARRO, FONTINA, SPECK, NOCI, POMODORINI E RICOTTA SALATA	
<i>Winter salad with lettuce, barley or spelt, fontina cheese, speck smoked ham, walnuts, cherry tomatoes and matured ricotta</i>	€ 7,00
FANTASIA DI CONTORNI DI STAGIONE	
<i>Selection of seasonal vegetables</i>	€ 7,00



pizze

le pizze rosse

red pizza

TOMATO (pomodoro)
Tomato (tomato) € 4,50

MARINARA (pomodoro, aglio, origano)
Marinara (tomato, garlic, origan) € 5,00

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)
Margherita (tomato, mozzarella) € 6,00

BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)
Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan) € 7,00

WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)
Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel) € 7,00

TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion) € 7,00

TIROLESE (pomodoro, mozzarella, wurstel, speck)
Tirolese (tomato, mozzarella, wurstel, speck) € 7,00

4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, prosciutto cotto)
4 stagioni (tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham) € 7,00

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto)
Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham) € 7,00

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere)
Diavola (tomato, mozzarella, hot salami, black olives) € 7,00

DEL MARINAIO (pomodoro, frutti di mare freschi, sepioline)
Del marinaio (tomato, seafood, cuttlefishes) € 8,50

AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, guanciale, salsiccia)
Amatriciana (tomato, mozzarella, guanciale, sausage) € 7,50

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, porcini, frutti di mare)
Mare e monti (tomato , mozzarella, porcini mushrooms, seafood) € 8,00

PASSATORE (pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio, pancetta)
Passatore (tomato, mozzarella, smoked cheese, radicchio, bacon) € 7,50

LA CONTESSA (pomodoro, mozzarella, porcini, girello di vitello, rucola, grana a scaglie)
La Contessa (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, rump of veal, rocket, grana flakes) € 8,00

CALZONI (pomodoro, mozzarella, funghi, cotto o pomodoro, mozzarella, speck e salsiccia)
Calzoni (tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham or tomato, mozzarella, speck, sausages) € 7,50

PIZZA A FANTASIA DEL PIZZAIOLO (rossa o bianca)
Pizza a fantasia del pizzaiolo (surprise!) € 7,00

le pizze bianche

white pizza

LA ROSMARINA

La rosmarina (rosemary) € 3,50

4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)

4 formaggi (mozzarella, 4 different kinds of cheese + gorgonzola) € 7,00

BUFALINA (pendolini, mozzarella di bufala, basilico)

Bufalina (pendolini, cow buffalo mozzarella, basil) € 8,00

CAMPANA (mozzarella di bufala, pomodoro fresco, rucola, grana)

Campana (cow buffalo mozzarella, fresh tomato, rocket, grana cheese) € 8,00

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

Cantinona (mozzarella, roast potatoes, sausage, rosemary, guanciale) € 8,00

CONTADINA (mozzarella, erbe di campo, salsiccia, grana a scaglie)

Contadina (mozzarella, chard, sausages, grana flakes) € 7,50

FRESCA (mozzarella, pomodorini, rucola, crudo)

Fresca (mozzarella, cherry tomatoes, rocket, ham) € 8,00

GIOCOSA (mozzarella, patatine fritte, wurstel)

Giocosa (mozzarella, chips, wurstel) € 7,00

L'INFINITO (mozzarella, funghi freschi, ciliegini, rucola, grana a scaglie, bresaola)

L'infinito (mozzarella, mushrooms, cherry tomatoes, rocket, sliced grana, bresaola) € 8,00

MONTANARA (mozzarella, funghi porcini, tartufo a fette)

Montanara (mozzarella, edible boletus, sliced truffle) € 8,00

DOLOMITI (mozzarella, radicchio, speck, fontina)

Dolomiti (mozzarella, radicchio, speck, fontina cheese) € 7,00

NORCINA (mozzarella, funghi, salsiccia, crema tartufata)

Norcina (mozzarella, mushrooms, sausages, cream of truffle) € 7,50

ORTOLANA (mozzarella, verdure di stagione)

Ortolana (mozzarella, seasonal vegetables) € 7,50

PARMIGIANA (mozzarella, melanzane, pomodoro, salsiccia, parmigiano)

Parmigiana (mozzarella, aubergine, tomato, sausages, parmigiano cheese) € 7,50

PELLICANO (mozzarella, gamberetti, insalatina, pomodori freschi, salsa rosa)

Pellicano (mozzarella, prawns, salad, tomato, cocktail sauce) € 8,00

SPINACINA (mozzarella, spinaci, grana)

Spinacina (mozzarella, spinach, grana cheese) € 7,00

STRACCHINO (mozzarella, rucola, stracchino, noci)

Stracchino (mozzarella, rocket, stracchino sauce, walnuts) € 7,00

MEDITERRANEA (mozzarella, ciliegini, cipolla, capperi e insalatina, salmone)

Mediterranea (mozzarella, cherry tomatoes, onion, capers and salad, salmon) € 8,00

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 €



dessert classici

desserts

TIRAMISÙ

Tiramisù

€ 4,00

PANNA COTTA (frutti di bosco o cioccolato)

Panna cotta (soft fruits or chocolate)

€ 4,00

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON GELATO ALLA FRUTTA

Warm chocolate cake with fruit ice cream

€ 5,00

CREMA CATALANA AL COCCIO

Catalan cream

€ 4,00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE

Bronte pistachio semifreddo (cold resembling ice-cream)

€ 4,50

ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

€ 4,00

DOLCI SECCHI DELL'INFINITO

Sweets dell'Infinito

€ 4,00

TAVOLOZZA DI PICASSO (selezione di dolci della casa)

Picasso's palette (home-made cakes' selection)

€ 6,00

dessert

desserts

MILLEFOGLIE CON CREMA AL MASCARPONE E FRUTTA

Mille-feuille with mascarpone cream and fruit

€ 5,00

BAVARESE ALLE PERE CON PRALINA FONDENTE PICCANTE

Bavarian with pears and hot fudge praline

€ 5,00

IGLOO DI CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA ACIDULA AI MIRTILLI

White chocolate igloo with acidulous blueberry sauce

€ 5,00

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>	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught beer 0,50 l</i>	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L <i>Draught beer 1 l</i>	€ 8,50
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>	€ 7,50
FANTA IN LATTINA <i>Fanta can</i>	€ 2,50
COCA COLA IN LATTINA <i>Coke can</i>	€ 2,50
SPRITE IN LATTINA <i>Sprite can</i>	€ 2,50
BIRRA MORETTI 0,66 L <i>Moretti beer 0,66 l</i>	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	€ 2,50
THÈ FREDDO (limone e pesca) <i>Ice tea (lemon, peach)</i>	€ 2,50

birre speciali

special beers

BIRRA ARTIGIANALE "SPIRITO LIBERO" <i>Artisan beer "Spirito Libero" 0,75 l</i>	€ 9,00
--	--------

vino e acqua

wine and water

VERDICCHIO IN CARAFFA DA 0,50 L <i>Verdicchio - White wine 0,50 l</i>	€ 4,00
VERDICCHIO IN CARAFFA DA 0,75 L <i>Verdicchio - White wine 0,75 l</i>	€ 8,00
VERDICCHIO DELLA CASA IN BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Verdicchio - White wine (bottle) 0,75 l</i>	€ 8,00
ROSSO PICENO IN CARAFFA DA 0,50 L <i>Rosso Piceno - Red wine 0,50 l</i>	€ 4,00
ROSSO PICENO IN CARAFFA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine 0,75 l</i>	€ 8,00
ROSSO PICENO DELLA CASA IN BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine (bottle) 0,75 l</i>	€ 8,00
ACQUA DA 0,50 L <i>Water 0,50 l</i>	€ 1,00
ACQUA DA 1 L <i>Water 1 l</i>	€ 1,50
VINO FRIZZANTINO IN BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (bottle) 0,75 l</i>	€ 8,00

caffetteria

coffee

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€ 1,10
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,20
CAFFÈ D'ORZO <i>Hot malt drink resembling coffee</i>	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO <i>Laced coffee</i>	€ 1,50
MORETTA <i>Moretta</i>	€ 2,50

bar

APERITIVI <i>Aperitifs</i>	€ 3,00
AMARI <i>Bitters</i>	€ 3,00
WHISKY	€ 4,00
WHISKY RISERVA	€ 6,00
VIN SANTO, VISCIOLA, MOSCATO, ZIBIBBO	€ 3,00
GRAPPE <i>Grappa</i>	€ 3,00
GRAPPE SPECIALI <i>Prestigious Grappa</i>	€ 4,00
COGNAC	€ 5,00
RHUM	€ 5,00
COGNAC RISERVA	€ 6,00
RHUM RISERVA	€ 6,00
SORBETTO <i>Sorbet</i>	€ 3,00

Coperto <i>Place setting</i>	€ 1,80
------------------------------	--------





*L'infinito Country House è anche
una splendida struttura ricettiva immersa nel verde...*

L'infinito



