



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!

Le nostre proposte dal pozzo dei sapori

Our offerings from the well of flavours

menù di carne

meat dishes

L'angolo dei salumi locali

The local cold cuts corner

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO TAGLIATO A MANO

Local ham cut by hand

€ 12,00

IL NOSTRO TAGLIERE "SPECIALE"

(con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano, salame Lacrimello, salsiccia secca, coppa di testa) accompagnato dalla nostra focaccia con erbe saltate e sottoli

Our tray of "specialties" (cold cuts accompanied by our focaccia with pan-fried herbs and in oil vegetables) € 18,00

SALUMI E PECORINI DELLA TRADIZIONE

Traditional cold cuts and Pecorino cheeses

€ 12,00

L'angolo dei formaggi

The cheeses corner

IL TAGLIERE "DELLE ECCELLENZE"

(i nostri formaggi con pecorini freschi, morbidi, erborinati, stagionati, la frutta e le confetture della casa)

Our tray "of excellences" (our cheeses with fresh, soft, blue, seasoned Pecorino, fruit and jams of the house)

€ 15,00

DEGUSTAZIONE DI CROSTONI (salsiccia, schiacciata di patate e pancetta, funghi e crema di Fossa)

Taste of mixed toasted bread (sausage, mashed potatoes and bacon, mushrooms and cream of Fossa cheese) € 12,00

UOVO FRITTO AL TARTUFO NERO CON CRESCIA DI POLENTA COTTA ALLA BRACE

Fried egg with black truffle and crescina polenta cooked on the grill

€ 10,00

DEGUSTAZIONE SFIZIOSA DEI NOSTRI ANTIPASTI

(crudo nostrano, carpaccio di manzo, tacchinella in carpione, ricottina al forno, involtino d'asparagi, tortino di verdure)

Tasting of our appetizers

(Local ham, beef carpaccio, turkey carpione, baked ricotta, asparagus roulade, vegetable pie)

€ 15,00

BATTUTA DI VITELLONE CON UOVO DI QUAGLIA E ALICI DEL CANTABRICO

Veal tartare with quail egg and cantabrian sea anchovies

€ 16,00

Dai fornelli dell'Infinito

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

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE

Cappelletti in capon broth

€ 10,00

CANNELLONI O LASAGNE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Traditional cannelloni or Lasagne from Marche

€ 9,00

TAGLIATELLE ALL'ANATRA

Tagliatelle with duck

€ 9,00

TAGLIATELLE (O PASSATELLI) AL TARTUFO NERO

Tagliatelle (or Passatelli) with black truffle

€ 12,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Pappardelle with wild boar ragout

€ 9,00

GNOCCO AL VINO LACRIMA CON CREMA DI PARMIGIANO E SALSICCIA

Gnocco with Lacrima wine and Parmesan and sausage cream

€ 9,00

PASSATELLI CON FONDUTA DI PECORINO E FUNGHI PORCINI

Passatelli with Pecorino cheese fondue and porcini mushrooms

€ 10,00

RAVIOLI DI RICOTTA ALLA CREMA DI ZUCCA CON BURRATA E GUANCIALE CROCCANTE

Ricotta ravioli with cream of pumpkin with burrata cheese and crispy guanciale

€ 12,00

POLENTA AI SUGHI O AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO

Polenta with sauce or porcini mushrooms and truffle

€ 10,00

PACCHERI ALL'AMATRICIANA

Paccheri all'Amatriciana

€ 9,00

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

€ 8,00

Dal pozzo dei sapori

From the well of flavors

FARAONA IN TEGAME ALL'UVA PASSA, CIPOLLINE BORETTANE E CASTAGNE <i>Pan-cooked pheasant with raisins, borettane onions and chestnuts</i>	€ 14,00
FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHI E RIDUZIONE DI VINO ROSSO <i>Pork fillet in pistachios crust and red wine reduction</i>	€ 16,00
CONIGLIO IN PORCHETTA COME DA TRADIZIONE <i>Rabbit "in porchetta" as our tradition</i>	€ 14,00
BRASATO DI VITELLONE AL VINO ROSSO <i>Braised beef in red wine</i>	€ 15,00
GRAN FRITTO DI CARNE E VERDURE ALLA MARCHIGIANA (agnello, cotoletta di maiale, cotoletta di pollo, verdure e olive all'ascolana) <i>Mixed fried meat and vegetables, Marches style</i> (lamb, pork chop, fried chicken in breadcrumbs, vegetables and stuffed olives)	€ 16,00

Le carni dal mondo, l'angolo delle eccellenze alla brace

Meats from around the world, the corner of grilled excellence

COSTATA DI SCOTTONA LOMBATA NAZIONALE (circa 400 g) <i>T-bone steak of Italian Scottona beef (approximately 400 g)</i>	€ 18,00
COSTATA DI LOMBATA MARCHIGIANA IGT (circa 400 g) <i>T-bone steak of Marchigiana beef IGT (approximately 400g)</i>	€ 18,00
COSTATA DI LOMBATA AMERICA ANGUS BEEF DEL NEBRASKA (circa 500 g) <i>T-bone steak of american Nebraska Angus beef (approximately 500 g)</i>	€ 30,00
TOMAHAWK DI ASADO CON SALSA AL CHIMICURRI (circa 1 kg) <i>Asado tomahawk with chimicurri sauce (approximately 1 kg)</i>	€ 40,00
PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g) <i>Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
HAMBURGHER DI RAZZA MARCHIGIANA AL CHILLI E CIPOLLA BRASATA <i>Marchigiana hamburgher with chilli and braised onion</i>	€ 14,00
TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE (circa 300 g) <i>Sliced grilled Angus beef (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
TAGLIATA MARCHIGIANA AI SALI E ROSMARINO (circa 300 g) <i>Marchigiana beef steak tagliata with salt and rosemary (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
TAGLIATA MARCHIGIANA ALLA CIPOLLA DI TROPEA (circa 300 g) <i>Marchigiana beef steak tagliata with Tropea onion (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE (al lardo d'Arnad e tartufo nero - circa 300 g) <i>Italian Scottona beef filet (Lard d'Arnad and black truffle - approximately 300 g)</i>	€ 18,00

Le carni alla brace della tradizione

Traditional grilled meat

L'infinito
Ristorante

GRIGLIATA MISTA DI CARNE ALLA BRACE (agnello, maiale, tacchino, spiedo e salsiccia) <i>Mixed meat grill</i>	€ 15,00
GALLETTO MARINATO AI CARBONI <i>Charcoal-cooked marinated cockerel</i>	€ 14,00
COSTINE D'AGNELLO <i>Grilled lamb ribs</i>	€ 15,00

piatti vegetariani

vegetarian dishes

COTOLETTA DI CECI O DI CICERCHIA CON INSALATINA DI MISTICANZA <i>Cutlet of chickpeas or cicerchia with mixed salad</i>	€ 10,00
UOVO FRITTO AL TARTUFO NERO CON CRESCIA DI POLENTA COTTA ALLA BRACE <i>Fried egg with black truffle and crescina polenta cooked on the grill</i>	€ 10,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE DI FRUTTA <i>Selection of cheeses with fruit jam</i>	€ 12,00
HAMBURGER VEGETARIANO <i>Vegetarian hamburger</i>	€ 10,00
GNOCCO AL VINO LACRIMA CON CREMA DI PARMIGIANO <i>Gnocco with Lacrima wine and Parmesan cream</i>	€ 9,00
PASSATELLI CON FONDUTA DI PECORINO E FUNGHI PORCINI <i>Passatelli with Pecorino cheese fondue and porcini mushrooms</i>	€ 10,00
RAVIOLI DI RICOTTA ALLA CREMA DI ZUCCA CON BURRATA <i>Ricotta ravioli with cream of pumpkin and burrata cheese</i>	€ 12,00
POLENTA AI SUGHI O AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO <i>Polenta with sauce or porcini mushrooms and truffle</i>	€ 10,00
ZUPPA DEL GIORNO <i>Soup of the day</i>	€ 8,00

menù di pesce

fish dishes

il principio - antipasti

to start

CROSTONE DI PANE BRUSCATO CON BACCALÀ MANTECATO

Toasted bread with steamed salted cod

€ 10,00

BOCCONCINI DI BACCALÀ IN TEMPURA CON CIPOLLOTTO CARAMELLATO

Morsels of cod in tempura with caramelized onions

€ 15,00

GUAZZETTO DI COZZE, VONGOLE E CROSTACEI CON CROSTONI DI PANE

Chowder of mussels, clams and shellfish with toasted bread

€ 12,00

SENSAZIONI DI MARE FREDDO

(7 assaggi misti con insalatina di sepioline, coppa di polipo ai carciofi, salmone in salsa Tzatziki, pesce spada marinato ai pepi con concassè di pomodoro e finocchietto, mazzancolla, cocktail di gamberi, alici marinate)

Seafood appetizer assortment (cold)

€ 16,00

I CALDI DI MARE

(polentina, moscardini con patate, trancetti di pesce pastellato, sauté di cozze e vongole)

Warm sea food (polenta, baby octopus with potatoes, slices of battered fish, sauteed mussels and clams)

€ 13,00

GRAN DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI MARE (3 assaggi caldi e 7 freddi)

Great seafood appetizer assortment (hot and cold)

€ 25,00

LA TAVOLOZZA DI PICASSO FANTASIA DI TARTARE DI TONNO AI TRE GUSTI

"The palette of Picasso" fantasy of tuna tartare with three tastes

€ 16,00

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) <i>La Padellata - pan of sautéed seafood - the sea in a plate (min. 2 people)</i> (with Campofilone paccheri, scampi, lobster, crab, mussels, clams and shrimps)	€ 16,00 a persona
CORDE DI CHITARRA AI CROSTACEI (rosse) <i>Corde di chitarra pasta with shellfish (red)</i>	€ 12,00
TAGLIATELLINE TIRATE A MANO ALLO SCOGLIO (bianche) <i>Hand-pulled tagliatelline with seafood (white)</i>	€ 10,00
PASSATELLI FATTI IN CASA CON SEPPIOLINE, VONGOLE E CICERCHIA <i>Homemade passatelli with cuttlefish, clams and chickling pea</i>	€ 10,00
RISOTTO CARNAROLI AI FRUTTI DI MARE CON RESTRIZIONE DI TRAMINER <i>Carnaroli risotto seafood medley and Traminer reduction</i>	€ 12,00
GNOCCHI AL RAGÙ DI RAGUSE CON FINOCCHIETTO FRESCO E GUANCIALE CROCCANTE <i>Gnocchi with Raguse sea snails sauce with fresh fennel and crispy guanciale</i>	€ 14,00
SPAGHETTONI (Campofilone) ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghettoni pasta (Campofilone) with clams</i>	€ 10,00

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, gratinati)

Great mixed of grilled Adriatic fish (squid and, monkfish, sole, prawns, fillet from the day's catch, fish au gratin) € 20,00

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI E VERDURINE CROCCANTI

Mixed fried squids, prawns, shrimps and vegetables

€ 15,00

ORATA APERTA INTERA ALLA GRIGLIA

Oven-baked sea grilled sea bass

€ 16,00

TATAKI DI TONNO AI SEMI DI SESAMO ED ERBETTE AROMATICHE

Tuna tataki with sesame seeds and aromatic herbs

€ 18,00

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

Squid and prawn skewers with aromatic bread (4 pieces)

€ 16,00

BACCALÀ ALLA SERRANA (patate, cicerchia, olive, pomodoro gratinato)

"Serrana" salted cod (potato, cicerchia, olives, tomato au gratin)

€ 16,00

CALAMARI E GAMBERONI APERTI GRATINATI AL FORNO

Oven-baked calamari and butterflied shrimp au gratin

€ 20,00

TASCA DI ROMBO FARCITA AI CROSTACEI, CIPOLLOTTO CARAMELLATO E PATATA GRATINATA

Crustacean stuffed turbot, caramelized spring onion and potato au gratin

€ 18,00

INSALATA MISTA <i>Mixed salad</i>	€ 4,00
OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz.) <i>Ascoli-style stuffed olives (8 olives)</i>	€ 6,00
PATATE ARROSTO <i>Baked potatoes</i>	€ 4,00
GRATINATI DI VERDURE <i>Vegetables au gratin</i>	€ 5,00
PATATE FRITTE (chips fatte da noi) <i>Homemade french fries</i>	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,00
ERBE DI CAMPO DEL CONTADINO STRASCINATE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Herbs from the farmer's field with garlic, oil and chilli pepper</i>	€ 5,00
INSALATONA DI MISTICANZA, PERA, PECORINO E NOCI, GRANA A FETTE E BALSAMICO <i>Wild salad leaves, pear, Pecorino cheese and walnuts, sliced Grana Padano and balsamic vinegar</i>	€ 8,00
INSALATA INVERNO CON FINOCCHI, OLIVE NOSTRANE E ARANCE <i>Winter salad with fennel, homegrown olives and orange</i>	€ 5,00
FRITTO SPIRITOSO (olive all'ascolana, chips di patate, fiori di zucca, cremini) <i>Funny mix fried</i>	€ 9,00

Pizze d'autore *(Farina di Grano Saraceno macinata a pietra 100% Italiana)* *The signature pizzas (100% Italian stone-ground buckwheat flour)*

LA BASCA (mozzarella, straciatella di Bufala, olive Leccino, pomodori confit, acciughe del Cantabrico) <i>La Basca (mozzarella, straciatella di Bufala, Leccino olives, cherry tomato confit, Cantabrian anchovies)</i>	€ 12,00
SOLE MIO (mozzarella di bufala a crudo, spinaci freshi, pomodorini, olive di Gaeta, grana a scaglie) <i>Sole Mio (fresh buffalo mozzarella, fresh spinach, cherry tomatoes, olives from Gaeta, sliced Grana Padano)</i>	€ 10,00
SFIZIOSA (mozzarella, melanzane, cipolla, gorgonzola, guanciale) <i>Sfiziosa (mozzarella, eggplant, onion, gorgonzola cheese, guanciale)</i>	€ 10,00
L'EMILIANA (mozzarella, Grana a scaglie, pomodori confit, pistacchi, mortadella, balsamico) <i>L'Emiliana (mozzarella, sliced Grana Padano, cherry tomato confit, pistachios, mortadella, balsamic vinegar)</i>	€ 12,00
LA SIBILLA (mozzarella, insalatina fresca, crema di tartufo, Grana a scaglie, noci, tartufo a fette) <i>La Sibilla (mozzarella, fresh salad, truffle cream, sliced Grana Padano, walnuts, sliced truffle)</i>	€ 12,00

Le nostre pizze

Our pizzas

le rosse red

POMODORO

Tomato € 5,00

MARINARA (pomodoro, mozzarella, aglio, origano)

Marinara (tomato, mozzarella, garlic, organ) € 7,00

MARGHERITA (pomodoro, fiordilatte)

Margherita (tomato, mozzarella) € 7,00

BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, organ) € 8,00

WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)

Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel) € 8,00

TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion) € 8,00

4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, prosciutto cotto e olive)

4 stagioni (tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives) € 8,00

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto)

Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham) € 8,00

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncini piccanti)

Diavola (tomato, mozzarella, hot salami, hot peppers) € 8,00

DEL MARINAIO (pomodoro, frutti di mare freschi, insalatina di seppioline)

Del marinaio (tomato, seafood, cuttlefishes salad) € 9,00

AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, cipolla, guanciale e salsiccia)

Amatriciana (tomato, mozzarella, onion, guanciale, sausage) € 8,00

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, frutti di mare)

Mare e monti (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, seafood) € 8,00

PASSATORE (pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza, guanciale)

Passatore (tomato, mozzarella, radish, Scamorza cheese, guanciale) € 8,00

TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck, wurstel)

Tirolese (tomato, mozzarella, speck, wurstel) € 8,00

LA PUGLIESE (salsa di pomodoro, pomodorini datterini, cipolla, olive nostraline, origano)

La Pugliese (tomato sauce, cherry tomatoes, onion, nostraline olives, organ) € 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 €.

Le nostre pizze

Our pizzas

le bianche

white

L'infinito
Ristorante

CIPOLLA O ROSMARINO

Onion or rosemary

€ 4,00

4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)

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

€ 8,00

BUFALINA (pomodorini, mozzarella di bufala, basilico)

Bufalina (cherry tomatoes, cow buffalo mozzarella, basil)

€ 8,00

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

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

€ 8,00

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

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

€ 8,00

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

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

€ 8,00

FRESCA (mozzarella, crudo, 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

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)

€ 8,00

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

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

€ 8,00

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

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

€ 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

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

CHEESECAKE CON CASTAGNE E RIDUZIONE DI PORTO	
<i>Cheesecake with chestnuts and port reduction</i>	€ 6,00
BANANA CATALANA (Crema catalana croccante, banane caramellate e mandorle tostate)	
<i>Banana catalana (Crunchy Catalan cream, caramelized bananas and toasted almonds)</i>	€ 6,00
SFERA AL CIOCCOLATO AFFOGATA AL CAFFÈ	
<i>Coffee-laced chocolate dome</i>	€ 6,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E GIANDUJA	
<i>Pistacchio and gianduja semifreddo (cold resembling ice-cream)</i>	€ 5,00
PANNA COTTA (cioccolato, caramello, frutti di bosco, passion fruit)	
<i>Panna cotta (chocolate, caramel, berries, passion fruit)</i>	€ 4,00
PERE CAMELLATE AL VINO ROSSO CON GELATO AL FIORDILATTE E CANNELLA	
<i>Caramelized pears in red wine with whole dairy milk ice cream and cinnamon</i>	€ 7,00
TIRAMISÙ DELLA CASA	
<i>Tiramisù home made</i>	€ 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CON SALSA AI LAMPONI	
<i>Chocolate cake with raspberry sauce</i>	€ 6,00
MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE	
<i>Mille-feuille with seasonal fruit</i>	€ 6,00
ANANAS FRESCO	
<i>Fresh pineapple</i>	€ 5,00
I NOSTRI DOLCI SECCHI	
<i>Dry cakes</i>	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE	
<i>Lemon sorbet</i>	€ 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>	€ 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>	€ 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 artigianali "Birrificio dei Castelli"

craft beers

BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI ITALICUM DA 0,75 L	€ 12,00
BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI PALMARÈS DA 0,75 L	€ 12,00

COPERTO CON PANE FATTO IN CASA utilizzando il grano biologico a **km Zero** dell'Azienda Agricola Marzocchi, la farina è macinata a pietra dal Mulino Spoletini di Magnadorsa
Coperto with homemade bread using organic local flour from the Marzocchi farm, the flour is stone ground by the Spoletini mill of Magnadorsa

€ 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 FORTEVECCHIA DI CASALFARNETO , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Verdicchio - White wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 15,00
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 CASALFARNETO , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 16,00
ACQUA SANT'ANTONIO DA 0,50 L <i>Water 0.50 l</i>	€ 1,00
ACQUA SANT'ANTONIO DA 1 L <i>Water 1 l</i>	€ 1,50
VINO FRIZZANTINO GUELFO VERDE , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (bottle) 1 l</i>	€ 12,00
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
VINO ROSSO (ROSATO) L'ANCESTRALE - COL DI CORTE, BOTTIGLIA DA 0,75 L	€ 16,00

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

bar

APERITIVI <i>Aperitifs</i>	€ 3,50
AMARI <i>Bitters</i>	€ 3,50
WHISKY	€ 4,00
WHISKY RISERVA	€ 6,00
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	€ 6,00
RHUM RISERVA	€ 6,00
LA MORETTA DI FANO	€ 3,00

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 €.

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.