



antipasti di carne

meat starters

SELEZIONE DI SALUMI DI CINTA SENESE "SPALLA, PROSCIUTTO, SALAME, GUANCIALE" (PRESIDIO SLOW FOOD)

Selection of cold cuts of Cinta Senese "shoulder, ham, salami, bacon" (slow food)

€ 15,00

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CAMPANA

Buffalo mozzarella Campana DOP

€ 10,00

PROSCIUTTO NOSTRANO 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

TORRETTA DI MELANZANE CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO

Tower of aubergines with tomato, buffalo mozzarella and pesto

€ 8,00

CARPACCIO DI FILETTO CON LAMELLE DI TARTUFO NERO

Fillet of beef carpaccio with black truffle shavings

€ 10,00

SPECK D'OCA AFFUMICATO *Smoked duck bacon*

€ 8,00

TERRINA DI CONIGLIO ALLE VERDURE CON CREMINA DI CAPRINO

Rabbit terrine with vegetables and creamy goat

€ 9,00

BRESAOLA CON MISTICANZA DI INSALATE E FUNGHI FRESCHI

Bresaola with mixed salad and fresh mushrooms

€ 7,00

PROSCIUTTO E MELONE *Ham and melon*

€ 7,00

CAPRESE DI BUFALA *Caprese salad (tomatoes, buffalo mozzarella and basil)*

€ 7,00

antipasti di pesce

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 DI CICERCHIA CON MAZZANCOLLE AL GUANCIALE CROCCANTE

Chickung soup with prawns and crispy bacon

€ 8,00

CARPACCIO DI FILETTO DI SPIGOLA MARINATO AGLI AGRUMI E MENTA

Carpaccio of sea bass fillet marinated with citrus and mint

€ 10,00

SALMONE MARINATO SU VELETTA AL SESAMO

Salmon marinated on little veil of sesame

€ 8,00

SOUTÉ DI COZZE E VONGOLE

Souté of mussels and clams

€ 9,00

FANTASIA DI INSALATINE CON SEPPIOLINE, POLPI E VERDURINE CROCCANTI

Fantasy salad with cuttlefish, octopus and crispy vegetables

€ 8,00



primi piatti di carne

meat first courses

PASSATELLI AL POMODORINO AROMATICO CON CUORE DI MOZZARELLA DI BUFALA E SALSA AL PESTO <i>Passatelli pasta with aromatic tomato, heart of buffalo mozzarella and pesto sauce</i>	€ 9,00
RAVIOLONI CON RICOTTA, SPECK, ZAFFERANO E ASPARAGI <i>Large ravioli with ricotta cheese, bacon, saffron and asparagus</i>	€ 9,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO CON LAMELLE DI TARTUFO NERO <i>Tagliatelle in a white sauce with black truffle shavings</i>	€ 8,00
RIGATONI AL RAGÙ DI CINTA SENESE <i>Rigatoni pasta in ragù sauce made with pork of Cinta Senese (breed of pig)</i>	€ 9,00
GNOCCHI AL RAGÙ D'ANATRA <i>Gnocchi in duck sauce</i>	€ 8,00
CANNELLONI AL FORNO <i>Baked cannelloni</i>	€ 9,00
PACCHERI NAPOLETANI CACIO E PEPE <i>Neapolitan paccheri whit peppered Cacio cheese</i>	€ 8,00
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA BIANCA (alla gricia) <i>Spaghetti all'Amatriciana ("alla gricia": with guanciale and no tomato)</i>	€ 7,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>Spaghetti alla Carbonara (with eggs, bacon and Parmigiano cheese)</i>	€ 7,50
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE ALLA LACRIMA DI MORRO D'ALBA <i>Pappardelle ribbon pasta with rich wild boar sauce flavoured with Lacrima di Morro d'Alba wine</i>	€ 9,00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI <i>Porcini mushroom risotto</i>	€ 8,00
RISOTTO AI CARCIOFI, MENTA E SCORZETTE DI LIMONE <i>Risotto with artichokes, mint and lemon zest</i>	€ 8,00

primi piatti di pesce

seafood first courses

LA PADELLATA CON CIABATTONI, SCAMPI, ASTICE, GRANCHIO, GAMBERONI, COZZE, VONGOLE E MAZZANCOLLE (MIN. 2 PERSONE) <i>The frying pan with Ciabattoni, shrimps, lobster, crab, prawns, mussels, clams and prawns (min. 2 people)</i>	a persona € 18,00
CANNELLONI FARCITI CON CODA DI ROSPO E GAMBERI AL PROFUMO DI ROSMARINO <i>Cannelloni stuffed with monkfish and prawns with rosemary</i>	€ 10,00
CHITARRINE ALL'ASTICE <i>Chitarrine pasta with lobster</i>	€ 15,00
TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO <i>Seafood tagliatelle</i>	€ 9,00
GNOCCHI AGLI SCAMPI E ZUCCHINE CROCCANTI <i>Gnocchi with shrimps and crispy marrows</i>	€ 9,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E POMODORINI <i>Spaghetti with clams and cherry tomatoes</i>	€ 9,00
RISOTTO CON MAZZANCOLLE AL FINOCCHIETTO <i>Tiger prawn risotto with fennel</i>	€ 9,00



secondi piatti di carne

meat main courses

ASADO ARGENTINO CON SALSA CHIMICHURRI <i>Argentinean asado with chimichurri sauce</i>	€ 12,00
DEGUSTAZIONE DI CARNI DAL MONDO (Irlanda, Scozia, Argentina, Usa) <i>Worldwide selected meats tasting (Ireland, Scotland, Argentine, Usa)</i>	€ 22,00
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 DI ANGUS ARGENTINO SU JULIENNE DI VERDURE <i>Argentinean Angus steak served on a julienne of vegetables</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
COSTATA DI MANZO (prezzo all'etto) <i>Chop of veal (per hg)</i>	€ 3,50
GRIGLIATA MISTA (spiedino, salsiccia, costine d'agnello e di maiale) <i>Mixed grill (kebab, sausages, spare and lamb ribs)</i>	€ 12,00
ENTRECÔTE DI CARNE SCOZZESE AL SALE E ROSMARINO SU PIETRA OLLARE <i>Entrecôte of scottish meat with salt and rosemary on soapston</i>	€ 18,00
TAGLIATA DI TACCHINO ALLA BRACE CON RADICCHIO E PECORINO <i>Grilled sliced turkey with radicchio and pecorino cheese</i>	€ 10,00
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

secondi piatti di pesce

seafood main courses

CATALANA DI CROSTACEI (crostacei e verdure in bellavista) <i>Catalan for crustaceans (crustaceans and vegetables in bellavista)</i>	€ 20,00
DAL PESCATO FRITTO DI BARCA (tutto quello che ci dà il mare) <i>Fried fish (everything that the sea gives us)*</i>	€ 16,00
PESCE AL FORNO <i>Roast fish*</i>	€ 18,00
PESCE ALLA BRACE <i>Barbecued fish*</i>	€ 16,00
SARDONCINI SCOTTADITO SU LETTO DI INSALATINE <i>"Scottadito" sardines on a bed of salad*</i>	€ 10,00
SPIGOLA AL SALE AROMATICO <i>Baked sea bass in aromatic salt</i>	€ 16,00
GRIGLIATA (spiedino, coda di rospo, sogliola, scampo) <i>Mixture of grilled fish</i>	€ 16,00
FRITTURA CON CALAMARI E GAMBERI <i>Mixed fried calamari and prawn platter</i>	€ 13,00
TAGLIATA DI TONNO ALLA GRIGLIA CON POMODORINO AROMATICO ALL'ACETO BALSAMICO <i>Barbecued tuna steak with cherry tomatoes in balsamic vinegar</i>	€ 16,00
TRANCIO DI SALMONE CON CREMA ACIDA <i>Salmon fillet with sour cream</i>	€ 12,00
GUAZZETTO DELL'INFINITO CON CROSTONE DI PANE <i>"Guazzetto" by L'Infinito whit bread croutons</i>	€ 16,00
FILETTO DI BRANZINO SU SCHIACCIATINA DI PATATE ALLE ERBE FINI <i>Fillet of common bass on crushed potatoes with fine herbs</i>	€ 16,00

* (secondo disponibilità del mercato)

* (subject to availability of the fish market)

contorni

side dishes

MIX DI FRITTI CON OLIVE, VERDURE PASTELLATE E CREMINI <i>Mixed fried vegetables</i>	€ 5,00
INSALATA CAPRICCIOSA CON LATTUGA, FUNGHI FRESCHI, MAIS, SEDANO, RICOTTA SALATA, UOVO SODO <i>Capricious salad with lettuce, fresh mushrooms, corn, celery, salted ricotta, boiled egg</i>	€ 7,00
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 MEDITERRANEA CON LATTUGA, POMODORO, TONNO, OLIVE E MOZZARELLINE <i>Mediterranean salad with lettuce, tomatoes, tuna, olives and mozzarella</i>	€ 7,00
INSALATA ESOTICA CON SONGINO, POMODORINI, GAMBERETTI, ANANAS, MANGO E CETRIOLI <i>Exotic salad with songino, tomatoes, shrimp, pineapple, mango and gherkins</i>	€ 7,00
FANTASIA DI CONTORNI DI STAGIONE <i>Selection of seasonal vegetables</i>	€ 7,00

le pizze

pizza

SPINACINA (mozzarella, spinaci, grana) <i>Spinacina (mozzarella, spinaches, Grana cheese)</i>	€ 7,00
CAPRESE (pomodoro fresco, lattuga, mozzarella fresca) <i>Caprese (fresh tomato, lettuce, fresh mozzarella)</i>	€ 7,50
DOLOMITI (mozzarella, radicchio, speck, fontina) <i>Dolomiti (mozzarella, radicchio, bacon, Fontina cheese)</i>	€ 7,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Margherita (tomato, mozzarella)</i>	€ 6,00
BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) <i>Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan)</i>	€ 7,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel)</i>	€ 7,00
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion)</i>	€ 7,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto) <i>Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham)</i>	€ 7,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere) <i>Diavola (tomato, mozzarella, hot salami, black olives)</i>	€ 7,00
DEL MARINAIO (pomodoro, frutti di mare freschi, seppioline) <i>Del marinaio (tomato, seafood, cuttlefishes)</i>	€ 8,50
AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, guanciale, salsiccia) <i>Amatriciana (tomato, mozzarella, guanciale, sausage)</i>	€ 7,50
MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, porcini, frutti di mare) <i>Mare e monti (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, seafood)</i>	€ 8,00
PASSATORE (pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio, pancetta) <i>Passatore (tomato, mozzarella, smoked cheese, radicchio, bacon)</i>	€ 7,50
CALZONI (pomodoro, mozzarella, funghi, cotto o pomodoro, mozzarella, speck e salsiccia) <i>Calzoni (tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham or tomato, mozzarella, speck, sausages)</i>	€ 7,50
PIZZA A FANTASIA DEL PIZZAIOLO (rossa o bianca) <i>Pizza a fantasia del pizzaiolo (surprise!)</i>	€ 7,00
4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola) <i>4 formaggi (mozzarella, 4 different kinds of cheese + gorgonzola)</i>	€ 7,00
BUFALINA (pendolini, mozzarella di bufala, basilico) <i>Bufalina (pendolini, cow buffalo mozzarella, basil)</i>	€ 8,00

CAMPANA (mozzarella di bufala, pomodoro fresco, rucola, grana) <i>Campana (cow buffalo mozzarella, fresh tomato, rocket, Grana cheese)</i>	€ 8,00
CANTINONA (mozzarella, patate arrosto, salsiccia, rosmarino, guanciale) <i>Cantinona (mozzarella, roast potatoes, sausage, rosemary, guanciale)</i>	€ 8,00
CONTADINA (mozzarella, erbe di campo, salsiccia, grana a scaglie) <i>Contadina (mozzarella, chard, sausages, sliced Grana)</i>	€ 7,50
FRESCA (mozzarella, pomodorini, rucola, crudo) <i>Fresca (mozzarella, tomatoes, rocket, ham)</i>	€ 8,00
L'INFINITO (mozzarella, funghi freschi, rucola, grana a scaglie, bresaola) <i>L'infinito (mozzarella, mushrooms, rocket, sliced Grana, bresaola)</i>	€ 8,00
ORTOLANA (mozzarella, verdure di stagione) <i>Ortolana (mozzarella, seasonal vegetables)</i>	€ 7,50
PARMIGIANA (mozzarella, melanzane, pomodoro, salsiccia, parmigiano) <i>Parmigiana (mozzarella, aubergine, tomato, sausages, Parmigiano cheese)</i>	€ 7,50
PELLICANO (mozzarella, gamberetti, insalatina, pomodori freschi, salsa rosa) <i>Pellicano (mozzarella, prawns, salad, tomato, cocktail sauce)</i>	€ 8,00
STRACCHINO (mozzarella, spinaci) <i>Stracchino (mozzarella, Stracchino sauce)</i>	€ 7,00

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

desserts

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE <i>Bronte pistachio semifreddo (cold resembling ice-cream)</i>	€ 4,50
MILLEFOGLIE CON CREMA AL MASCARPONE E FRUTTA <i>Mille-feuille with mascarpone cream and fruit</i>	€ 5,00
TIRAMISÙ <i>Tiramisù</i>	€ 4,00
PANNA COTTA (frutti di bosco o cioccolato) <i>Panna cotta (soft fruits or chocolate)</i>	€ 4,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON GELATO ALLA FRUTTA <i>Warm chocolate cake with fruit ice cream</i>	€ 5,00
CREMA CATALANA AL COCCIO <i>Catalan cream</i>	€ 4,00
ANANAS FRESCO <i>Fresh pineapple</i>	€ 4,00
DOLCI SECCHI DELL'INFINITO <i>Sweets dell'Infinito</i>	€ 4,00
TAVOLOZZA DI PICASSO (selezione di dolci della casa) <i>Picasso's palette (home-made cakes' selection)</i>	€ 6,00
CASSATA ALL'ITALIANA <i>Italian "cassata"</i>	€ 4,50
BAVARESE PESCHE E VINO <i>Bavarian peaches and wine</i>	€ 4,50
COPPA DI YOGURT GELATO E FRUTTA <i>Cup of yogurt ice cream and fruit</i>	€ 4,50
COPPA DI FIORDILATTE E CIOCCOLATO <i>Cup of vanilla and chocolate ice cream</i>	€ 4,00
MACEDONIA DI FRUTTA <i>Fresh fruit salad</i>	€ 4,00
MELONE <i>Melon</i>	€ 3,50
COCOMERO <i>Watermelon</i>	€ 3,50

birre, bibite, vino e acqua

beers, beverages, wine and water

BIRRA WARSTEINER ALLA SPINA DA 0,20 L <i>Draught beer 0,20 l</i>	€ 3,00
BIRRA WARSTEINER ALLA SPINA DA 0,40 L <i>Draught beer 0,40 l</i>	€ 4,50
BIRRA WARSTEINER ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught beer 0,50 l</i>	€ 5,00
BIRRA WARSTEINER ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L <i>Draught beer 1 l</i>	€ 9,00

BIRRE ARTIGIANALI DA 0,75 L <i>Draught beer 0,75 l</i>	€ 10,00
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,30 L <i>Draught coke 0,30 l</i>	€ 3,00
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,40 L <i>Draught coke 0,40 l</i>	€ 4,00
COCA COLA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught coke 0,50 l</i>	€ 5,00
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
BIANCHELLO DEL METAURO IN CARAFFA DA 0,50 L <i>Bianchetto del Metauro - White wine 0,50 l</i>	€ 4,50
BIANCHELLO DEL METAURO IN CARAFFA DA 0,75 L <i>Bianchetto del Metauro - 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 (carafe) 0,50 l</i>	€ 4,50
ROSSO PICENO IN CARAFFA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine (carafe) 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
VINO FRIZZANTINO IN CARAFFA DA 0,50 L <i>Sparkling wine (carafe) 0,50 l</i>	€ 4,50
VINO FRIZZANTINO IN CARAFFA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (carafe) 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
COPERTO <i>Place setting</i>	€ 1,80

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 anche cerimonie da sogno

