



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 € 18,00
- TRIS DI BRUSCHETTE** (stracchino e pesto di rucola | pomodorini aglio, olio, basilico e stracciatella | crema di melanzane e ciauscolo)
Bruschetta trio (Stracchino and wild arugula pesto | Cherry tomatoes, garlic, olive oil, basil, and stracciatella | Eggplant cream and ciauscolo) € 10,00
- IL NOSTRO TAGLIERE "SPECIALE"** (con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano, salsiccia secca, pecorino locale, giardiniera di verdure)
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
- PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO**
Baked eggplant parmigiana € 12,00
- BIS DI TARTARE DI MANZO**
Alla Mediterranea (tuorlo d'uovo, capperi, senape, acciughe e olive taggiasche)
Alla Piemontese (scaglie di parmigiano, sale, olio e pepe nero)
Beef tartare duo
Mediterranean style (egg yolk, capers, mustard, anchovies, and Taggiasca olives)
Piedmont style (Parmesan flakes, olive oil, salt, and black pepper) € 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

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 <i>Traditional Lasagne from Marche</i>	€ 12,00
TAGLIATELLE ALL'ANATRA <i>Tagliatelle with duck</i>	€ 12,00
TAGLIATELLE (O PASSATELLI) AL TARTUFO NERO <i>Tagliatelle (or Passatelli) with black truffle</i>	€ 14,00
PASSATELLI AL RAGÙ DI CONIGLIO E ASPARAGI DI MONTAGNA <i>Passatelli with rabbit ragù and mountain asparagus</i>	€ 13,00
TONNARELLI ALLA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE CROCCANTE <i>Tonnarelli Cacio e Pepe with zucchini blossoms and crispy guanciale</i>	€ 12,00
RAVIOLI DI RICOTTA AI POMODORINI, MELANZANA AFFUMICATA, PROVOLA E BASILICO <i>Ricotta cheese ravioli with cherry tomatoes, smoked eggplant, provola cheese, and basil</i>	€ 14,00
SPAGHETTONI DI CAMPOFILONE ALL'AMATRICIANA <i>Amatriciana campofilone</i>	€ 12,00
GNOCCHI ALLE FAVETTE, GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO ROMANO <i>Potato Gnocchi with Fava Beans, Crispy Guanciale and Pecorino Romano</i>	€ 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

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>	€ 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>Sautéed Wild Field Greens with Garlic, Olive Oil and Chili pepper</i>	€ 6,00
FRITTO SPIRITOSO (olive all'ascolana, cremini, verdure, salvia, chips di patate, fiori di zucca) <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
TORTINO DI ZUCCHINE ALLE ERBE AROMATICHE (basilico e timo) CON INSALATINA DI RISO FREDDO E VERDURE CROCCANTI <i>Zucchini Tart with Basil and Thyme, served with Chilled Rice Salad and Crisp Vegetable</i>	€ 12,00

L'angolo delle eccellenze, la braceria a legna

The corner of excellence, the wood-fired grill

L'infinito
Ristorante

Carni frollate con sistema dry anging

La disponibilità delle razze varia in base alla reperibilità del mercato

COSTATA DI LOMBATA DANESE <i>Danish T-bone steak of beef</i>	€ 6,00 all'etto
COSTATA DI LOMBATA CHIANINA <i>T-bone steak of beef Chianina</i>	€ 5,50 all'etto
COSTATA DI LOMBATA ANGUS IRLANDA <i>T-bone steak of beef Angus Irlanda</i>	€ 5,50 all'etto
COSTATA DI LOMBATA MARCHIGIANA IGT <i>T-bone steak of Marchigian beef IGT</i>	€ 5,50 all'etto
COSTATA DI LOMBATA AMERICA ANGUS BEEF DEL NEBRASKA <i>T-bone steak of american Nebraska Angus beef (approximately 500 g)</i>	€ 7,00 all'etto
TAGLIO FIORENTINA IGT <i>Fiorentina IGT beef steak</i>	€ 6,50 all'etto
PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g) <i>Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g)</i>	€ 20,00
HAMBURGER DI CARNE DI RAZZA MARCHIGIANA AL CHILI E CIPOLLA BRASATA <i>Marchigiana hamburger with Chili and Braised Onion</i>	€ 14,00
TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE al lardo di arnad (circa 300 g) <i>Sliced grilled Angus beef with Arnad Lard (approximately 300 g)</i>	€ 20,00
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>	€ 20,00
TAGLIATA DI MANZO CON GRANA, RUCOLA E POMODORINI (circa 300 g) <i>Beef steak tagliata with parmesan, rocket and cherry tomatoes (approximately 300 g)</i>	€ 20,00
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE AI TRE PEPI cotto in padella (circa 300 g) <i>National Heifer beef fillet with three peppers (approximately 300 g)</i>	€ 23,00
AGNELLO ALLA BRACE <i>Grilled lamb</i>	€ 18,00
GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE <i>Mixed meat grill</i>	€ 18,00

menù di pesce

fish dishes

il principio - antipasti

to start

antipasti freddi

TATAKI DI TONNO ARROSTITO (con Salsa al Passion Fruit, Caramello Salato e sale Maldon)
Roasted Tuna Tataki (served with Passion Fruit Sauce, Salted Caramel and Maldon Sea Salt) € 18,00

SENSAZIONI DI MARE FREDDO

(7 assaggi con insalatina di seppioline, tonno con crema di favette, salmone marinato, spada con salsa di melanzana, gamberone alla catalana, cocktail di gamberi, carpaccio di ombrina)
Seafood appetizer assortment (cold) € 20,00

antipasti caldi

COZZE AL COCCIO (all'arrabbiata)
GRATINATI DI COZZE, CANNELLI E CAPESANTE
BACCALÀ IN TEMPURA
ZUPPETTA DI CALAMARI
Great seafood appetizer assortment (hot) € 22,00

COZZE AL COCCIO (all'Arrabbiata)
Mussels cooked in crock (Arrabbiata style) € 12,00

BIS DI TARTARE DI MARE

Tartare di Salmone (Datterini, Avocado, Basilico e Menta)
Tartare di Tonno (con Panzanella e Pistacchi di Sicilia)
Salmon Tartare (with Datterini Tomatoes, Avocado, Basil and Mint)
Tuna Tartare (with Panzanella and Sicilian Pistachios) € 22,00

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)	€ 18,00 a persona
TAGLIATELLE TIRATE A MANO ALLO SCOGLIO (bianche o rosse) <i>Hand-pulled tagliatelle with seafood (white or red)</i>	€ 13,00
PASSATELLI FATTI IN CASA AL PROFUMO DI MARE (mazzancolle, calamari e vongole) <i>Homemade Passatelli with the scent of the sea (prawns, squid and clams)</i>	€ 13,00
PACCHERI AI FRUTTI DI MARE AL SUGO DI POMODORO <i>Seafood paccheri with tomato sauce</i>	€ 13,00
TAGLIOLINI ALL'UOVO CON VONGOLE E ZUCCHINE <i>Egg Tagliolini with Clams and Zucchini</i>	€ 13,00
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ D'ORATA (olive taggiasche, pomodorini, limone) <i>Potato Gnocchi with Sea Bream Ragù (with aggiasca Olives, Cherry Tomatoes and Lemon)</i>	€ 14,00

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) <i>Great mixed of grilled Adriatic fish (squid and, monkfish, sole, prawns, fillet from the day's catch, fish au gratin)</i>	€ 22,00
FRITTURA DELL'ADRIATICO SPINATA CON VERDURINE CROCCANTI <i>Fried fish from the Adriatic with crispy vegetables</i>	€ 18,00
ORATA AL FORNO ALLA MEDITERRANEA (pomodorini, capperi, olive taggiasche e basilico) <i>Baked sea bream with Cherry Tomatoes, Capers, Taggiasca Olives and Basil</i>	€ 18,00
SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI AL PANE AROMATICO (4 pz.) <i>Squid and prawn skewers with aromatic bread (4 pieces)</i>	€ 16,00
CALAMARI RIPIENI IN BRODETTO DI POMODORO <i>Stuffed Calamari in Tomato Broth</i>	€ 18,00

Le nostre pizze

Our pizzas

le rosse

red

REGINA MARGHERITA (pomodoro, mozzarella fior di latte, datterini, basilico) <i>Regina Margherita (tomato, mozzarella fior di latte, datterini tomatoes and basil)</i>	€ 9,00
POMODORO (salsa di pomodoro pelato) <i>Tomato</i>	€ 6,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Margherita (tomato, mozzarella)</i>	€ 8,00
BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) <i>Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan)</i>	€ 9,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel)</i>	€ 9,00
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion)</i>	€ 9,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, salsiccia e olive) <i>4 stagioni (tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, sausages, olives)</i>	€ 9,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto) <i>Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham)</i>	€ 9,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) <i>Diavola (tomato, mozzarella, hot salami)</i>	€ 9,00
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>	€ 10,00
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>	€ 9,00
LA PUGLIESE (pomodoro polpa, pomodorini, cipolla, olive taggiasche, origano) <i>La Pugliese (tomato sauce, tomatoes, onion, olives Taggiasche, organ)</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)

€ 9,00

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

Bufalina (mozzarella, 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, crudo, rucola, pomodorini)

Fresca (mozzarella, ham, rocket, cherry tomatoes)

€ 10,00

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

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

€ 11,00

ORTOLANA (mozzarella, verdure di stagione)

Ortolana (mozzarella, seasonal vegetables)

€ 9,00

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

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

€ 10,00

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, pomodorini gialli, prosciutto crudo)

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

€ 10,00

pizza stirata alla Romana (pala da mezzo metro)

Roman-style stretched pizza

FORNARINA (olio e rosmarino) <i>Fornarina (olive oil and rosemary)</i>	€ 14,00
MARGHERITA (pomodoro e mozzarella) <i>Margherita (tomato sauce and mozzarella)</i>	€ 18,00
LA CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto) <i>La Capricciosa (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, cooked ham)</i>	€ 20,00
L'EMILIANA (mozzarella, burrata, mortadella, pistacchi) <i>L'Emiliana (mozzarella, burrata, mortadella and pistachios)</i>	€ 23,00
LA PORCHETTATA (mozzarella, porchetta, patate al forno) <i>La Porchettata (mozzarella, porchetta and roasted potatoes)</i>	€ 25,00
LA NORMA (mozzarella, porchetta, patate al forno) <i>La Norma (mozzarella, cherry tomatoes, eggplant, onion and sausage)</i>	€ 22,00
LA CANTINONA (mozzarella, patate al forno, guanciale, salsiccia) <i>La Cantinona (mozzarella, roasted potatoes, guanciale and sausage)</i>	€ 22,00

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, balsamic vinegar)</i>	€ 12,00
LA BOMBA (mascarpone e Nutella) <i>La Bomba (mascarpone e Nutella)</i>	€ 12,00
LA CACIO E PEPE (Pecorino, Pepe, Fiori di Zucca e Guanciale) <i>La cacio e pepe (Pecorino Cheese, Black Pepper, Zucchini Flowers and Crispy Guanciale)</i>	€ 12,00
CALZONE RIPIENO (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi freschi) <i>Stuffed Calzone (mozzarella, tomato, ham and mushrooms)</i>	€ 10,00
CALZONE RIPIENO (mozzarella, provola, pomodorini, salame piccante e basilico) <i>Stuffed Calzone (mozzarella, provola, cherry tomatoes, spicy salami and basil)</i>	€ 10,00

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

L'infinito
Ristorante

CREMA CATALANA <i>Catalan cream</i>	€ 6,00
SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO <i>Yogurt and berries's semifreddo</i>	€ 6,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E GIANDUIA <i>Pistachio and gianduia semifreddo (cold resembling ice-cream)</i>	€ 6,00
PANNA COTTA (cioccolato fondente, caramello salato, frutti di bosco) <i>Panna cotta (dark chocolate, salted caramel, berries)</i>	€ 5,00
ZUPPA INGLESE DELLA TRADIZIONE <i>Traditional zuppa inglese</i>	€ 6,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE <i>Hot chocolate cake with fiordilatte icecream</i>	€ 7,00
TIRAMISÙ FATTO IN CASA <i>Homemade Tiramisù</i>	€ 6,00
MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE <i>Millefeuille with seasonal fruit</i>	€ 6,00
ANANAS FRESCO <i>Fresh pineapple</i>	€ 5,00
I NOSTRI DOLCI SECCHI (Crostate, Cantucci, Ciambelline al vino rosso) <i>Dry cakes</i>	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	€ 3,00

bibite e birre

beverages and beers

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>	€ 5,50
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L <i>Draught beer 1 l</i>	€ 9,50
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>	€ 9,00
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>	€ 4,50
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>	€ 18,00
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, BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 16,00
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>	€ 1,60
CAFFÈ D'ORZO <i>Hot malt drink resembling coffee</i>	€ 1,60
CAFFÈ CORRETTO <i>Laced coffee</i>	€ 1,70
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€ 1,90
THE <i>(infusi)</i>	€ 1,60
LA MORETTA DI FANO	€ 3,00

bar

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