



**Siamo aperti
ogni venerdì (cena), sabato (pranzo e cena), domenica (pranzo e cena)
e nei giorni festivi.**

**Saremo lieti di occuparci
il pranzo, la cena oppure l'aperitivi della vostra festa!
È gradita la vostra prenotazione.**

benvenuti

Via San Ubaldo 34 Esanatoglia tel o whatsapp 370 160 88 55

ANTIPASTI

Tortino di broccoli e verza con crostini di salsiccia (3/14)	8 €
Affettati misti con crescina (3/14)	10 €
Degustazione di trota (2/3/9)	12 €

PRIMI

Gnocchi con ragù (3/9/14)	10 €
Tagliatelle con trota, pancetta e funghi (9/14)	10 €
Cappellacci con crema di patate al rosmarino e scaglie di parmigiano (3/9/14)	12 €
Mezzelune di trota affumicata con salsa di broccoli e uova di salmerino (5/9/14)	12 €

*E chiedeteci alla proposta dello chef.
Ogni weekend una nuova specialità!*

menù alla carta

SECONDI

Galletto arrosto con salsa piccante e misticanza (12)	10 €
Arrosto di maiale con salsa verde e cipolle carammellata (1)	12 €
Trota in cartoccio e insalatina	14 €
Fritto misto di carne e verdure (9/11/14)	18 €

CONTORNI

Contorno del giorno (-)	4 €
---------------------------	-----

*E chiedeteci alla proposta dello chef.
Ogni weekend una nuova specialita!*

menù alla carta

DOLCI

Semifreddo di menta con cioccolato e panna (3)	5 €
Pannacotta con cioccolato o frutto di bosco o caramello (3)	5 €
Dolci secchi con vino di visciola (9/2)	5 €

*E chiedeteci alla proposta dello chef.
Ogni weekend una nuova specialita!*

dolci

ELENCO DEI ALLERGENI ALIMENTARI

Arachidi e derivati	1	Crostacei	8
Frutta a guscio	2	Glutine	9
Latte e derivati	3	Lupini	10
Molluschi	4	Senape	11
Pesce	5	Sedano	12
Sesamo	6	Anidride solforosa e solfiti	13
Soia	7	Uova e derivati	14

allergeni

VINI BIANCHI

	bottiglia	calice
Vino sfuso da Cantina Gagliardi	9 €	3 €
Grechetto Cantina Sportoletti	14 €	5 €
Passerina IGT Cantina Marconi	16 €	5 €
Falerio Pecorino DOC Cantina Marconi	18 €	6 €
Verdicchio di Matelica Biologico DOC Colle Stefano	24 €	7 €
Verdicchio di Matelica Biologico Tenuta Colpaola	28 €	8 €

VINI FRIZZANTE

	bottiglia	calice
Prosecco	10 €	3 €
Prosecco Valdobbiadene DOCG	15 €	-
Spumante da Verdicchio Brut, Tenuta Colpaola	28 €	-

vinii bianchi

VINI ROSSI	bottiglia	calice
Vino sfuso da Cantina Gagliardi	9 €	3 €
Assisi Rosso Sangiovese IGT	16 €	5 €
Picus Rosso Piceno Superiore	24 €	7 €
Merlot IGT Cantina Gagliardi	24 €	7 €
Ceresi, Ciliegiolo Cantina Gagliardi	28 €	8 €
Canovaccio Merlot 2021 Tenuta Colpaola	28 €	8 €
Calcinara di Terra, Rosso Conero DOCG Riserva 2020	35 €	-
Ardiale Marche Merlot IGT 2021, Cantina Gagliardi	48 €	-

vini rossi

BIBITE CALDE

Caffè	1,20 €
Cappuccino / orzo	1,50 €
Caffè corretto	1,80 €
Té Menta o Zenzero fresco	1,50 €



BIBITE FREDDE

	33 o 50 cl	1 o 1,5 litro
Acqua frizzante e naturale	1 €	2 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic	3 €	4,50 €
Succo di Frutta	3,50 €	

BIRRE

	33 cl
Peroni, Corona, Tennent's 33 cl	3 €
Birra 0,0 %	3 €

AMARI & LIQUORI & DISTILLATI

Visciola, Limoncello, Campari Soda	3 €
Varnelli, Sambuca, Grappa, Martini Rosso, Campari	4 €
Amari, Vecchio Amaro del Capo, Fernet,	4 €
Gin, Wiskey Jack Daniels	4 €

COCKTAILS

Spritz, Mojito	5 €
Spritz base di Campari / Gin Tonic	6 €

bevande