



## *MENÙ*

*Inverno 2022 - 2023*

**Chef Gianfranco Capitanelli**

*Cucinare è come dipingere o scrivere una canzone.  
Proprio come ci sono così tante note o colori, ci sono così tanti sapori,  
è il modo in cui li combini  
che ti distingue.*

## Menù di Terra

### Antipasti

Carpaccio di manzo, cantarello, salsa di lamponi	€ 16,00
Pancia di maialino CBT, crema di carciofi e vaniglia, patata fondente	€ 16,00
Flan di radicchio di montagna, spuma di carote e cannolo croccante di carni bianche	€ 16,00
Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi e il miele grezzo	€ 16,00
Tagliere di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini e pane bruscato aglio e olio	€ 16,00
Tartare di vitello, zabaione salato al whisky torbato, crumble di pane, chips di cipolle	€ 16,00

### Zuppe

Vichyssoise di lenticchie di Castelluccio, crostini di pane	€ 12,00
Minestrone d'inverno	€ 12,00

### Primi

Cappellacci ripieni di lepre e porro, ragù di porcini	€ 16,00
Gnocchetti di patate al sugo di papera	€ 14,00
Pappardelle di grano duro, ragù di capriolo, polvere di cioccolato fondente	€ 14,00
Risotto Carnaroli, zucca gialla, croccante di speck, gocce di stracciatella	€ 14,00
Tortelloni di bufala, riduzione di barbabietola, tartufo nero pregiato	€ 30,00

### Secondi

Carne alla brace (capocollo e costine di maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo)	€ 24,00
Fagiano farcito, salsa di ciliegie	€ 28,00
Filetto nappato al burro chiarificato, tartufo nero pregiato	€ 36,00
Fiorentina/Lombata/Tagliata alla brace	<i>all'etto</i> € 7,00
Sella di lepre cotta al burro e brandy, crema di barbabietola	€ 26,00
Stracotto di manzo al Rosso Conero	€ 24,00

## Menù di Mare

### Antipasti

Battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo, stracciatella, caviale rosso e nero	€ 24,00
Capasanta scottata, carciofo, fonduta	€ 22,00
Carpaccio di ricciola, gamberi, pomodorini ramati, olive taggiasche, capperi e acciughe	€ 18,00
Scampo cotto, pan brioche 7 cereali, albicocca e foie gras	€ 24,00
Macedonia di mare	€ 18,00
Palombo in rosso, erbe spontanee saltate in padella, riduzione di datterino	€ 22,00

### Zuppe

Cappelletti di spigola in brodo di pesce	€ 16,00
Zuppa di gamberi rosa	€ 14,00

### Primi

Chitarrina al nero di seppia, dadolata di orata, lisca fritta	€ 18,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax) € 22,00
Risotto Carnaroli, cavolo viola, scampi, polvere di cioccolato fondente	€ 24,00
Spaghettone, veraci e friggirelli	€ 18,00
Tortelli di branzino, ristretto alla pizzaiola	€ 24,00

### Secondi

Cubotti di tonno vitellato	€ 26,00
Pesce alla brace (scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, capasanta, cozze)	€ 28,00
La frittura senza lisce (gamberi scampi e calamari)	€ 24,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate	<i>all'etto</i> € 9,00
Polpo croccante, erbe spontanee piccanti, gel di zafferano, spumante	€ 26,00
Rombo, carciofo scottato, aglio nero, salsa verde	€ 26,00

## *I Contorni*

Carciofo alla Marchigiana	€ 7,00
Frittura marchigiana (olive ripiene, cremini, carciofi, carote, zucchine)	€ 10,00
Insalata verde/mista	€ 6,00
Patate arrostito/fritte	€ 7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino	€ 7,00
Verdure grigliate/gratinate	€ 7,00
Zucca gialla al forno con il miele	€ 7,00

## *Il Dolce e la Frutta*

Biscotti secchi, crostate e vino cotto	€ 8,00
Cheesecake leggera ai frutti di bosco	€ 8,00
Crema catalana	€ 8,00
Dolce mattone	€ 8,00
Panna cotta	€ 8,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Tortino al cioccolato con cuore fondente su crema chantilly	€ 8,00
Tortino al pistacchio su crema calda alle nocciole	€ 8,00
Zuppa Inglese	€ 8,00
Carrellata di dolci	(minimo 2 pax) € 20,00
Frutta di stagione	€ 6,00
Tagliata di frutta di stagione	(minimo 2 pax) € 18,00
Pane e coperto	€ 3,50

---



ANTICO ULIVETO s.r.l.

Contrada Palazzo Rosso n. 1 – 62018 – POTENZA PICENA (MC)

Tel: 0039 0733 880649 – 0039 334 6190041 mail: locanda@anticouliveto.com - www.anticouliveto.com