



MENÙ

Autunno 2024

Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Wakil Kamal

con Stefano Tosoni alla brace

“Chef comanda colore:

tartufo nero, zucca gialla, rapa rossa, patata viola...

questi i colori dell'autunno che ci hanno fatto

sognare ed elaborare questi piatti fantasiosi

legati alla tradizione”

MENÙ DI TERRA

Antipasti

Carciofo fondente, ricotta mantecata, crema di crescione	€ 16,00
Crème brûlée di zucca, porcini scottati in padella, pancetta croccante	€ 16,00
Battuta di manzo, zabaione salato al whisky torbato, crumble di pane, chips di cipolla rossa	€ 20,00
Pancia di maialino CBT, crema di carciofi e vaniglia, patata fondente	€ 16,00
Selezione di salumi marchigiani prosciutto dei Monti Sibillini, pane bruscato aglio e olio	€ 16,00
Strudel salato di radicchio rosso, zucca, fonduta	€ 16,00

Primi

Bottoni di grano arso alla lepre, crema di beurre blanc, aria di porro	€ 22,00
Gnocchetti con la papera	€ 20,00
Maccheroncini di Campofilone, tartufo nero pregiato	€ 40,00
Riso, rapa rossa, anatra affumicata, cioccolato, ricotta	€ 20,00
Tagliatelle verdi al ragù di reale	€ 20,00
Tortelloni di agnello e mandorle, la sua coulis, crema di carote	€ 22,00

Secondi

Carne alla brace (<i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i>)	€ 26,00
Coniglio alla Wellington	€ 24,00
Cubo di vitello al cioccolato, demì glace al franciacorta, purè di patate al rosmarino	€ 26,00
Filetto di capriolo, crema di ribes rosso	€ 30,00
Fiorentina/Lombata alla brace	<i>all'etto</i> € 10,00
Quaglia disossata, ripieno di prugna secca e pancetta, ciliegie scottate e la loro salsa	€ 24,00
Tagliata di vitello alla brace, sale grosso e rosmarino	€ 26,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

MENÙ DI MARE

Antipasti

Battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo, panna acida e uova di lompo	€ 24,00
Capesante scottate, fondente alla zucca, tartufo nero pregiato	€ 28,00
Ceviche di rana pescatrice, crema di peperoni rossi, cipolla, frutto della passione	€ 18,00
Il mare in un piatto	€ 28,00
Le crudità di crostacei e conchiglie	€ 65,00
Seppie con mandorle su crema di porri e patate	€ 18,00

Primi

Bottoni al nero di seppia con ripieno di mazzancolla tigrata, capesante, taleggio e peperoni su vellutata di zucca e crudità di gambero rosso	€ 24,00
Chitarrina, dadolata di orata profumata al limone, la sua lisca fritta	€ 22,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax) € 26,00
Ravioli di branzino, ristretto alla pizzaiola	€ 22,00
Riso Carnaroli allo zafferano, gambero rosso di Mazara del Vallo, liquirizia	€ 24,00
Spaghettoni alla carbonara di mazzancolla tigrata e caffè	€ 22,00

Secondi

Calamaro ripieno di gamberi e verdure con scarola maritata	€ 26,00
Filetto di rombo scottato in padella, spuma di patata viola, carciofo alla menta, pastinaca affumicata e salsa di yuzu	€ 30,00
Frittura senza lisce	€ 26,00
Gratin di conchiglie	€ 28,00
Nudo di scampi rosolati con zenzero, finocchi, uvetta, aria di mandarino	€ 38,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate <i>all'etto</i>	€ 15,00
Pesce alla brace (<i>scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, alici</i>)	€ 30,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

I CONTORNI

Frittura di verdure pastellate con le olive ripiene e i cremini	€	10,00
Insalata verde/mista	€	6,00
Misticanza alcolica su letto di crema di mandorle	€	10,00
Patate arrostate/fritte	€	7,00
Pinzimonio di verdure	(minimo 2 pax)	€ 10,00
Ratatoiuille	€	7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino (<i>spinaci, biette, cicoria</i>)	€	7,00
Verdure grigliate	€	7,00
Zucca arrosto, miele, timo	€	7,00

IL FORMAGGIO, IL DOLCE E LA FRUTTA

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo, la sapa	€	16,00
Cantucci, crostata, biscotti e vino cotto	€	10,00
Crema catalana	€	8,00
Dolce mattone	€	8,00
Millefoglie alla crema chantilly e nocciola	€	8,00
Panna cotta	€	8,00
Semisfera di cioccolato dal cuore freddo all'amarena	€	8,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€	8,00
Tiramisù	€	8,00
Zuppa Inglese	€	8,00
Degustazione di dolci	(minimo 2 pax)	€ 20,00
Tagliata di frutta di stagione	(minimo 2 pax)	€ 18,00
Pane e coperto	€	3,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



LA CARTA DEI VINI

...in vino veritas...

I Vini Bianchi MARCHIGIANI

DONNA ANGELA	Uve: Chardonnay Malvasia	Cantina S. Cassella	€ 25,00
DONNA ELEONORA	Uve: Chardonnay Sauvignon	Cantina S. Cassella	€ 25,00
PASSERINA	Uve: Passerina	Cantina Dell'Ubere	€ 20,00
PASSERINA Bio	Uve: Passerina	Cantina De Angelis	€ 25,00
PECORINO Bio	Uve: Pecorino	Cantina De Angelis	€ 25,00
PECORINO	Uve: Pecorino	Cantina Dell'Ubere	€ 20,00
FALERIO	Uve: Trebbiano Passerina	Cantina De Angelis	€ 20,00
LE VAGLIE CLASSICO DI JESI	Uve: Verdicchio	Cantina Antonucci	€ 30,00
TRALIVIO SUPERIORE	Uve: Verdicchio	Cantina Santarelli	€ 40,00
BUCCI Superiore	Uve: Verdicchio	Cantina Villa Bucci	€ 40,00
VERDICCHIO DOI MATELICA	Uve: Verdicchio	Cantina La Monacesca	€ 30,00

I Vini Rossi MARCHIGIANI

CONTE LEOPOLDO	Uve: Cabernet	Cantina S. Cassella	€ 30,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA	Uve: Lacrima	Cantina Mancinelli	€ 30,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA Superiore	Uve: Lacrima	Cantina Mancinelli	€ 35,00
CARDINAL BUONACCORSO	Uve: Sangiovese	Cantina S. Cassella	€ 30,00
ROSSO PICENO	Uve: Sangiovese	Cantina S. Cassella	€ 20,00
MONTEPULCIANO	Uve: Montepulciano	Cantina Dell'Ubere	€ 20,00
JULIUS ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 30,00
ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 30,00
ZERO ROSSO CONERO No Solfiti	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 30,00
ZERO SOLFITI ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 30,00
CONERO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 35,00
DECEBALO CONERO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 40,00
DORICO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 50,00
ROGGIO DEL FILARE	Uve: Montepulciano	Cantina Velenosi	€ 50,00

I Vini Rose'

ASTER ROSE' Vino Spumante	Uve: Montepulciano	Cantina Zaccagnini	€ 25,00
CERASUOLO D'ABRUZZO	Uve: Montepulciano	Cantina Dell'Ubere	€ 25,00
ROSA ROSAE	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 25,00

I Vini Bianchi ITALIANI

CALIZ CHARDONNAY	Uve: Chardonnay	Cantina Kurtatsch	€ 25,00
CHARDONNAY JERMANN	Uve: Chardonnay	Cantina Jermann	€ 40,00
FALANGHINA	Uve: Falanghina	Cantina Mastrobernardi	€ 30,00
GEWURTZTRAMINER	Uve: Gewurtztraminer	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
GRECO DI TUFO	Uve: Greco di Tufo	Cantina Mastrobernardi	€ 30,00
LUGANA doc	Uve: Turbiana	Cantina Cà dei Frati	€ 35,00
PINOT BIANCO	Uve: Pinot Bianco	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
PINOT BIANCO	Uve: Pinot Bianco	Cantina Jermann	€ 35,00
PINOT GRIGIO	Uve: Pinot Grigio	Cantina Jermann	€ 40,00
RIBOLLA GIALLA ZUC DI VOLPE	Uve: Ribolla Gialla	Cantina Volpe-Pasini	€ 35,00
ROERO ANEIS CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebelbo	€ 30,00
SAUVIGNON	Uve: Sauvignon	Cantina Jermann	€ 40,00

I Vini Rossi ITALIANI

AMARONE VALPOLICELLA	Uve: Corvina Rondinella	Cantina Cesari	€ 60,00
BARBARESCO CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebelbo	€ 50,00
BAROLO CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebellbo	€ 45,00
BAROLO PAESI TUOI	Uve: Nebbiolo	Cantina Vite Colte	€ 55,00
LAMURI'	Uve: Nero d'Avola	Cantina Regaleali	€ 30,00
PLUMBAGO	Uve: Nero d'Avola	Cantina Planeta	€ 30,00
PINOT NERO	Uve: Pinot Nero	Cantina Antonutti	€ 30,00
PINOT NERO	Uve: Pinot Nero	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
CHIANTI CLASSICO	Uve: Sangiovese Canaiol	Cantina M. Guelfo	€ 30,00
MORELLINO DI SCANSANO BATTIFERRO	Uve: Sangiovese	Cantina Grillesino	€ 30,00
MATURO MONTEPULCIANO	Uve: Sangiovese, Merlot	Cantina Brondello	€ 30,00
ROSSO DI MONTALCINO	Uve: Sangiovese	Cantina Banfi	€ 35,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Uve: Sangiovese	Cantina Banfi	€ 60,00
PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO	Uve: Sangiovese	Cantina Antinori	€ 90,00

I Vini da Dessert

SPRINTOSO Moscato	Uve: Moscato	Cantina Toso	€ 20,00
BRACHETTO D'ACQUI	Uve: Brachetto	Cantina: Banfi	€ 25,00
BRUMATO PASSITO	Uve: Trebbiano Malvasia	Cantina Garofoli	€ 40,00
MUFFATO DELLA SALA	Uve: Sauvignon	Cantina Antinori	€ 60,00

Le Bollicine

PRESTIGE CA' DEL BOSCO	Uve Chardonnay Pinot B	Cantina Franciacorta	€ 70,00
LA CASA DEI FIORI Prosecco	Uve: Glera	Cantina Clara C.	€ 20,00
SANT'ORSOLA PROSECCO	Uve: Glera	Cantina Sant'Orsola	€ 20,00
FERRARI MAXIMUM BRUT	Uve: Chardonnay	Cantina Ferrari	€ 60,00
BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Franciacorta	€ 60,00
BERLUCCHI BRUT ROSE'	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Franciacorta	€ 60,00
M. & C. RESERVE IMPERIAL	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina M & C	€ 90,00
VEUVE CLICQUOT	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina V.Clicquot	€ 90,00
KRUG GRAND CUVÉE'	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Krug	€ 240,00
DOM PERIGNON	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Dom Perignon	€ 240,00
CRISTAL	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina L Roederer	€ 260,00

ANTICO ULIVETO s.r.l.

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

Tel: +39 0733 880649 Cell: +39 334 6190041 Mail: locanda@anticouliveto.com - www.anticouliveto.com