



MENÙ

Autunno 2023

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 croccante ripieno di pecorino stagionato in botte	€ 14,00
Crème brûlée di zucca, porcini scottati in padella, pancetta croccante	€ 14,00
Battuta di manzo al coltello, zabaione salato al whisky torbato, crumble di pane, chips di cipolla rossa di Tropea	€ 16,00
Petali di vitello in rosa, spuma di pinna gialla, fiori di capperi	€ 16,00
Selezione di salumi marchigiani prosciutto dei Monti Sibillini, pane bruscato aglio e olio	€ 16,00
Strudel salato di radicchio rosso del Potenza, gorgonzola, pere	€ 14,00
Uovo CBT, crema di patate, tartufo nero pregiato	€ 18,00

Primi

Bottoni di funghi porcini, ristretto di Brie	€ 18,00
Gnocchetti con la papera	€ 16,00
Maccheroncini di Campofilone, tartufo nero pregiato	€ 40,00
Pappardelle al ragù bianco di cinghiale al profumo di alloro	€ 16,00
Riso, rapa rossa, anatra affumicata, cioccolato, ricotta	€ 16,00
Tortelloni di agnello, il suo fondo, crema di carote	€ 18,00

Secondi

Carne alla brace (<i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i>)	€ 24,00
Costolette di agnello fritte, crema di peperoni, purea di cavolfiore	€ 24,00
Cubotti di vitello su crema di zucca e menta con crumble al cioccolato fondente	€ 24,00
Fiorentina/Lombata alla brace <i>all'etto</i>	€ 8,00
Guancia di vitello CBT, la sua salsa, crema di ceci	€ 24,00
Quaglia disossata ripiena di prugna secca e pancetta, ciliegie scottate e la loro salsa	€ 24,00
Tagliata di vitello alla brace, sale grosso e rosmarino	€ 24,00

MENÙ DI MARE

Antipasti

Capasanta, fondente alla zucca, tartufo nero pregiato	€ 26,00
Carpaccio di gambero rosso, rapa rossa, caprino	€ 22,00
Il mare in un piatto (seppioline al vapore, salmone marinato all'anice, alici marinati alla menta)	€ 18,00
Ostriche alla brace con la perla	€ 18,00
Scampi CBT, crumble di pistacchi, consistenze di passion fruit	€ 22,00
Sottile di seppia e piselli, coulis di datterini	€ 18,00
Tartare di ricciola, pera coscia, zenzero, fiocchi di sale, riduzione di more al balsamico	€ 22,00

Primi

Bottoni di molluschi dell'Adriatico, crema di biette e paccasassi	€ 22,00
La pentolaccia <i>(minimo 2 pax)</i>	€ 22,00
Maccheroncini di Campofilone, calamari spillo, pachino	€ 20,00
Ravioli di gambero e branzino, bisque di pesce	€ 22,00
Riso carnaroli allo zafferano, battuta di scorfano	€ 18,00
Spaghettoni, veraci, friggirelli	€ 18,00

Secondi

Cubotti di tonno rosso panato alle olive nere disidratate, salsa verde, porri arrostiti	€ 24,00
Filetto di ricciola, cavolfiore, nocciola	€ 28,00
Filetto di rombo, crema di castagne, olio all'acciuga, cipollotto piastrato	€ 24,00
Frittura senza lisce	€ 24,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate <i>all'etto</i>	€ 9,00
Pesce alla brace (<i>scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, capasanta, cozze</i>)	€ 28,00
Scampi alla brace, sale grosso	€ 32,00

I CONTORNI

Frittura di verdure pastellate con le olive ripiene e i cremini	€ 10,00
Insalata verde/mista	€ 6,00
Patate arrostate/fritte	€ 7,00
Pinzimonio di verdure (minimo 2 pax)	€ 10,00
Ratatoiuille	€ 7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino (spinaci, biette, cicoria)	€ 7,00
Verdure grigliate/gratinate	€ 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
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
----------------	--------



ANTICO ULIVETO s.r.l.

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

Tel: +39 0733 880649 – +39 334 6190041 mail: locanda@anticouliveto.com - www.anticouliveto.com