



MENÙ

Primavera 2023

Chef Gianfranco Capitanelli

*L'amore è come la buona cucina,
le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici,
ma sono rese magiche dalla fantasia...*

MENÙ DI TERRA

Antipasti

Carpaccio di vitello, olive, ravanelli, cipollotto, pesca, salsa al tabasco	€ 16,00
Fiori di zucca ripieni di bufala, peperoni arrostiti, olive, gelato salato ai capperi	€ 16,00
La primavera: frutta, verdure, frutti di bosco, crema di mozzarella di bufala	€ 16,00
Prosciutto d'anatra, salsa di pistacchio, crema di blu di capra, ravanello in agro	€ 16,00
Selezione di salumi marchigiani prosciutto dei Monti Sibillini e pane bruscato aglio e olio	€ 16,00
Tartare di Fassona "Rosso Ferrari" (melograno ravanelli frutti rossi rapa rossa peperoncino)	€ 16,00
Uovo croccante in crosta di panko asparagi portulaca, tartufo nero	€ 16,00

Primi

Cappelli di brasato di manzo al tartufo nero	€ 28,00
Pappardelle al ragù bianco di coniglio, asparagi selvatici	€ 16,00
Ravioli di agnello con mandorla, puntarelle e ribes	€ 16,00
Risotto, peperone, erborinato di capra, caffè, colatura d'alici	€ 16,00
Spaghettoni, ciauscolo, fave fresche, Anice Varnelli	€ 16,00
Tortelli di faraona, salsa del suo arrosto, crema di piselli primaverili	€ 18,00

Secondi

Carne alla brace (maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo)	€ 24,00
Cosciotto di agnello da latte arrostito, ravanelli saltati, yogurt alla menta	€ 24,00
Filetto di vitello CBT, croquette di champignon con pane di acciughe, sfera di salsa tonnata	€ 32,00
Filetto di capriolo, purè di rapa rossa, ciliegie, rabarbaro	€ 32,00
Fiorentina/Lombata alla brace	all'etto € 8,00
Piccione marinato all'anice con salsa di ibisco e pera	€ 24,00

MENÙ DI MARE

Antipasti

Alici, friggirelli, stracciatella, cipolla rossa all'aceto di lamponi, polvere di olive	€ 18,00
Battuto di gamberi rossi di Mazara del Vallo, olio al sedano, salsa yogurt, tartufo nero	€ 20,00
Capesante arrostita, purè di zucchine, lame d'asparagi, uova di lombo, polvere di liquirizia	€ 18,00
Carpaccio di tonno rosso, lamponi, mirtilli, arance	€ 18,00
Crostacei capesante e calamaretti al vapore, asparagi, salsa al frutto della passione	€ 18,00
Pizzaiola di scampi, giuncata, pane croccante all'olio	€ 20,00
Tartare di ricciola, gazpacho di arance, lamponi, balsamico	€ 18,00

Primi

Bottoni ripieni di melanzana, scampi all'origano, colatura di pomodoro	€ 22,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax) € 22,00
Maccheroni rigati, scorfano, salsa di baccello di fave, pane fritto	€ 20,00
Riso mantecato alla ricotta affumicata, colatura di alici, gamberi rossi, tartufo nero	€ 28,00
Ravioli di astice, emulsione di crostacei, mozzarella di bufala, salicornia, aglio nero	€ 22,00
Tagliolini al limone e ortica, anemoni, tartufi di mare	€ 20,00

Secondi

Il pesce innamorato (cernia, cannolicchi, salicornia, champagne)	€ 28,00
La frittura senza lisce	€ 24,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate	all'etto € 9,00
Pesce alla brace (scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, capasanta, cozze)	€ 28,00
Rombo al burro di acciuga, asparagi verdi ed estratto di dragoncello	€ 28,00
Tonno in crosta di pane e prosciutto, bietole in due consistenze	€ 28,00

I CONTORNI

Asparagi al limone		€ 7,00
Frittura di verdure pastellate con le olive ripiene e i cremini		€ 10,00
Insalata verde/mista		€ 6,00
Patate arrostiti/fritte		€ 7,00
Pinzimonio	(minimo 2 pax)	€ 7,00
Sautè di piselli fagiolini e pomodori		€ 7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino		€ 7,00
Verdure grigliate/gratinate		€ 7,00

IL FORMAGGIO, IL DOLCE E LA FRUTTA

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo e la sapa		€ 16,00
Crema catalana		€ 7,00
Dolce mattone		€ 7,00
Panna cotta		€ 7,00
Semifreddo ai frutti di bosco		€ 7,00
Tiramisù		€ 7,00
Zuppa Inglese		€ 7,00
Carrellata di dolci	(minimo 2 pax)	€ 16,00
Tagliata di frutta di stagione	(minimo 2 pax)	€ 14,00
Pane e coperto		€ 3,50
Acqua minerale		€ 3,00



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