



## *MENÙ*

*Inverno 2024 - 2025*

**Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Kamal Wakil**

**con Stefano Tosoni alla brace**

*“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

Animelle, gocce di nduja, crumble di porcini e cacao, crema di sedano rapa	€ 16,00
Battuta di manzo al coltello, puntarelle, riduzione di soia, crema di nocciole	€ 20,00
Carpaccio di Marchigiana, marinatura al pistacchio e la sua salsa	€ 20,00
Petto d'anatra affumicato in rosa, ricotta mantecata, riduzione di mosto cotto	€ 16,00
Selezione di salumi marchigiani prosciutto dei Monti Sibillini, pane brusco aglio, olio	€ 16,00
Strudel salato di pasta fillo, ricotta, asparagi cipollotti, cerfoglio	€ 16,00
Uovo croccante dal cuore morbido, crema di topinambur, tartufo nero pregiato	€ 18,00

### Zuppe

Cappelletti fatti a mano in brodo di gallina	€ 18,00
Vellutata di lenticchie di Castelluccio al Curry, crunch di rosmarino	€ 14,00

### Primi

Bottoni di grano arso ripieno di faraona, salsa del suo arrosto, spuma di pecorino	€ 22,00
Gnocchetti con la papera	€ 20,00
Maccheroncini di Campofilone, tartufo nero pregiato	€ 40,00
Ravioli di porcini, crema di beurre blanc, polvere di fave tonka	€ 22,00
Spaghettoni mantecati al midollo di Marchigiana, coulis di peperone rosso crusco	€ 18,00

### Secondi

Carne alla brace ( <i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i> )	€ 26,00
Dadolata di capriolo flambè, riduzione di ciliegie, salsa verde, crumble di polenta	€ 26,00
Fagiano farcito, datteri, cipolla rossa di Tropea brasata	€ 26,00
Filetto di vitello nappato al burro chiarificato, tartufo nero pregiato	€ 40,00
Fiorentina/Lombata alla brace	<i>all'etto</i> € 10,00
Guancia di vitello CBT, la sua salsa, spuma di patate novelle, aria di rosmarino	€ 26,00
Tagliata di vitello alla brace, rucola, perle di melograno al peperoncino	€ 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

Cestino di pasta fillo, tartare di trota salmonata, uova di salmone, fiori di achillea	€ 24,00
Ceviche di capasanta, rapa rossa, latte di mandorle, cipolla rossa marinata ai lamponi	€ 18,00
Il mare in un piatto	€ 28,00
Nudo di aragosta cotta e cruda, la sua bisque, olio aromatizzato all'alloro	€ 50,00
Polpo arrostito, crema di cipolle alle fave tonka	€ 24,00
Salmone Gravlax, spuma di sedano rapa, salsa di zucchine al basilico	€ 18,00
Sashimi di ricciola del Mediterraneo, insalata di finocchi e pere coscia	€ 18,00

### Zuppe

Consommè speziato, capesante, cavoli di Bruxelles, zenzero	€ 16,00
Zuppetta di gambero imperiale, zucca, ricotta	€ 18,00

### Primi

Bottoni di grano arso ripieni di nduja di tonno, spuma di patate, colatura di ciliegino	€ 24,00
Chitarrina all'aragosta	€ 40,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax) € 26,00
Ravioli di capesante peperoni e pecorino, bisque di scampi e gamberi	€ 24,00
Risotto allo scorfano e cavolo nero	€ 24,00

### Secondi

Baccalà croccante, mozzarella di bufala glassata, crema di carciofi, gel di pompelmo	€ 26,00
Filetto di ricciola scottato al burro nocciola, cavolfiore bianco glassato, aglio nero	€ 26,00
Frittura senza lische	€ 26,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate	all'etto € 12,00
Pesce alla brace (scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, alici)	€ 30,00
Scampo reale aromatizzato al sale, scottato alla griglia	(5 pezzi/porzione) € 55,00
Spiedone alla brace di gamberoni, salmone, calamari e ortaggi	€ 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*

Carciofo alla giudia	€ 7,00
Fagiolini e datterini	€ 7,00
Frittura di verdure in pastella, olive all'ascolana, cremini	€ 10,00
Insalata verde/mista	€ 6,00
Patate arrostate/fritte	€ 7,00
Verdure grigliate	€ 7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino ( <i>spinaci, biette, cicoria</i> )	€ 7,00

## *I FORMAGGI IL DOLCE E LA FRUTTA*

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo, la sapa	€ 16,00
Cantucci, crostata, torte, biscotti e vino cotto	€ 12,00
Crema catalana	€ 8,00
Dolce mattone	€ 8,00
Panna cotta	€ 8,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 8,00
Semisfera di cioccolato dal cuore freddo all'amarena	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Tortino al cioccolato	€ 8,00
Zuppa Inglese	€ 8,00
Degustazione di dolci	(minimo 2 pax) € 22,00
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](mailto:locanda@anticouliveto.com) - [www.anticouliveto.com](http://www.anticouliveto.com)