



MENÙ

Estate 2024

Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Wakil Kamal

con Stefano Tosoni alla brace

*Cucinare è come amare,
o ci si abbandona completamente
o si rinuncia*

MENÙ DI TERRA

Antipasti

Battuta di manzo al coltello, gelato alla senape, mimosa d'uovo	€ 20,00
Bavarese ai peperoni, crema di bagna cauda, pane di cristallo, bottarga	€ 16,00
Carpaccio di manzo, polvere di lattuga, crema di zenzero, mousse al frutto della passione	€ 20,00
Melone al cubo di Rubik, roselline di crudo, sciroppo allo zenzero	€ 18,00
Mozzarella soffiata con spuma di pomodoro, centrifuga di verdure	€ 18,00
Selezione di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini, pane bruscato aglio e olio	€ 18,00
Sottile di coniglio farcito su salsa verde, ratatouille di verdure dell'orto	€ 20,00

Primi

Bottoni di grano arso, ricotta di bufala, ciliegini aromatizzati al basilico, perle di fior di latte	€ 22,00
Fettuccine verdi, ragù di manzo e V quarto di carni bianche aromatizzato alla noce moscata	€ 20,00
Gnocchetti con la papera	€ 20,00
Ravioli di faraona e aneto, spuma di pecorino, salsa verde	€ 22,00
Risotto, coniglio leprino, zucchine, menta, scaglie di ricotta salata	€ 22,00
Spaghettoni, ciauscolo, crema di peperoni, crumble di pistacchi	€ 20,00

Secondi

Carne alla brace (<i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i>)	€ 26,00
Costine e braciole di capriolo marinate alla lemongrass, salsa alle fragole	€ 30,00
Filetto di maiale alla birra rossa, purea di mele alla liquirizia	€ 26,00
Fiorentina/Lombata alla brace	<i>all'etto</i> € 10,00
Royal di faraona ai profumi antichi	€ 26,00
Spiedone alla brace (vitello, salsiccia, pollo, verdure)	<i>(minimo 2 pax)</i> € 45,00
Tagliata di vitello con rucola e 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

Alici, friggirelli, stracciatella, cipolla rossa all'aceto di lamponi, polvere di olive	€ 18,00
Capesante fasciate al lardo, salsa di mirtili e rosmarino, piselli crudi, germogli rossi	€ 22,00
Gazpacho tiepido con code di scampi	€ 24,00
Il mare in un piatto	€ 28,00
Le crudità di crostacei e conchiglie	€ 65,00
Parmigiana di gamberi con riduzione al Campari	€ 24,00
Triglie di scoglio farcite, maionese, crema di lattuga	€ 22,00

Primi

Bottoni di grano arso, ricotta di bufala, limone, mazzancolla tigrata, bouillabaisse	€ 24,00
Fettuccine, gambero rosso e la sua coulis, dadolata di friggirelli	€ 22,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax) € 25,00
Spaghettoni, crema di baccalà al nero di seppia, cozze croccanti, bottarga di albicocca	€ 22,00
Ravioli di fasolari, spuma di patate al prezzemolo	€ 24,00
Risotto agli agrumi, polvere di cioccolato, scampi nudi e crudi	€ 24,00

Secondi

Filetto di Branzino nel cestino, fine ratatouille scottata in padella	€ 28,00
Frittura senza lisce	€ 26,00
Gratin di conchiglie (ostriche, capesante, tartufi, fasolari, cozze, cannolicchi)	€ 28,00
Nudo di rombo, fichi marinati, gocce di pompelmo	€ 30,00
Pescato del giorno al forno, olive taggiasche, pomodorini, patate	all'etto € 15,00
Pesce alla brace (scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, alici)	€ 30,00
Scampo reale aromatizzato al sale scottato alla griglia (4 pezzi/porzione)	€ 55,00

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

I CONTORNI

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

I FORMAGGI IL DOLCE E LA FRUTTA

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo, la sapa	€ 16,00
Crema catalana	€ 8,00
Gelato alle creme (<i>cioccolato, stracciatella, crema, fior di latte</i>)	€ 8,00
Panna cotta	€ 8,00
Quenelle di passion fruit e mango su letto di crema al cocco affumicato	€ 8,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 8,00
Semisfera di cioccolato dal cuore freddo all'amarena	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Zuppa Inglese	€ 8,00
Degustazione di dolci	(<i>minimo 2 pax</i>) € 20,00
Ananas	€ 7,00
Fragole al limone	€ 7,00
Macedonia	€ 7,00
Tagliata di frutta di stagione	(<i>minimo 2 pax</i>) € 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 – +39 334 6190041 mail: locanda@anticouliveto.com - www.anticouliveto.com