



MENU' € 25

(tutti i giorni a pranzo e a cena, a persona)

Un primo a scelta tra questi:

- Gnocchi alla norcina (salsiccia e tartufo) gratinati al forno
- Pappardelle al sugo rosso di cinghiale tagliato a coltello
- Passatelli fatti in casa, speck e funghi misti
- Rigatoni cacio e pepe
- Risotto alla pescatora (sugo bianco)
- Tagliatelle al ragù marchigiano (solo macinato di vitellone)
- Tagliolini scampi e vongole

Un secondo a scelta tra questi:

- Filetto di gallinella al forno con pane aromatico
- Grigliata mista di carne (capocollo, costarella, salsiccia e spiedino)
- Involtini del *Poretto* (involtino di pollo con pomodorini secchi e olive nere, in VASOCOTTURA)
- Merluzzo con porri (in VASOCOTTURA)
- Pollo Thai (bocconcini di pollo speziati con peperoni, in VASOCOTTURA)
- Tagliata di vitellone ai sali aromatizzati della Locanda

Un contorno a scelta tra questi:

- Erbe miste saltate in padella con aglio e peperoncino
 - Fave in porchetta (guanciale, finocchietto selvatico e salsa di pomodoro)
 - Insalata (verde o mista)
 - Melanzane marinate con aglio e menta
 - Patate al forno
-
- ***1 bottiglia di acqua (0,75 lt.), pane e....vi sentirete a casa!***

MENU' € 15

(Dal lunedì al venerdì, solo a pranzo, a persona)

- ***Un primo tra le proposte del giorno presenti in lavagna***
- ***Un secondo tra le proposte del giorno presenti in lavagna***
- ***Un contorno tra le proposte del giorno presenti in lavagna***
- ***1 bottiglia di acqua (0,75 lt.), pane, 1 caffè e....vi sentirete a casa!***

Puoi sempre scegliere uno dei nostri piatti:

PRIMI PIATTI

- Gnocchi alla norcina (salsiccia e tartufo) gratinati al forno – 12,00 €
- Pappardelle al sugo rosso di cinghiale tagliato a coltello – 12,00 €
- Passatelli fatti in casa, speck e funghi misti – 13,00 €
- Ravioli tartufati con funghi – 13,00 €
- Rigatoni cacio e pepe – 12,00 €
- Risotto alla pescatora (sugo bianco) – 12,00 €
- Tagliatelle al ragù marchigiano (solo macinato di vitellone) – 11,00 €
- Tagliolini scampi e vongole – 12,00 €

SECONDI PIATTI

- Arrosticini di pecora – 13,00 €
- Battuta di Fassona piemontese – 15,00 €
- Filetto di gallinella al forno con pane aromatico – 13,00 €
- Grigliata mista di carne (capocollo, costarella, salsiccia e spiedino) – 13,00 €
- Involtini del *Poretto* (involtino di pollo con pomodorini secchi e olive nere, in VASOCOTTURA) – 12,00 €
- Maxi hamburger di Scottona con pesto, burrata e cipolla croccante - € 18,00
- Merluzzo con porri (in VASOCOTTURA) – 12,00 €
- Pollo Thai (bocconcini di pollo speziati con peperoni, in VASOCOTTURA) – 12,00 €
- Scamorza al forno con prosciutto crudo – 10,00 €
- Tagliata di vitellone ai sali aromatizzati della Locanda – 15,00 €
- Tagliere di salumi e formaggi con piadina sfogliata - € 14,00

CONTORNI

- Erbe miste saltate in padella con aglio e peperoncino – 5,00 €
 - Fave in porchetta (guanciale, finocchietto selvatico e salsa di pomodoro) – 5,00 €
 - Insalata (verde o mista) – 4,00 €
 - Melanzane marinate con aglio e menta – 5,00 €
 - Patate al forno – 5,00 €
-

DOLCI

- Dolce del giorno – 6,00 €
 - Dolci secchi (Cantucci e biscotti) con visciola o Vin Santo – 6,00 €
 - Crostata vegana – 6,00 €
 - Semifreddo alla Moretta fanese (ricetta della Chri!) - 6,00 €
 - Tartufo nero - 6,00 €
 - Tortino al cioccolato - 6,00 €
 - Tiramisù classico o al caramello – 6,00 €
-

BIBITE

- Acqua naturale o gassata, microfiltrata e sigillata (0,75 lt.) – 1,50 €
 - Acqua naturale o gassata in PET (0,5 lt.) – 1,00 €
 - Bibite in lattina (Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè al limone/pesca) – 3,00 €
-

VINI SFUSI

Bianco (Chardonnay IGT Veneto), Frizzante (Glera), Rosso (Lacrima di Morro d'Alba):

- 0,25 lt. – 3,00 €
 - 0,5 lt. – 5,00 €
 - 1 lt. – 10,00 €
-

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

- Celestiale Marche IGP Bianco (Pecorino) Casale Vitali - 16,00 €
- Bianchetto del Metauro DOC Azienda Agraria Guerrieri - 18,00 €
- Ginevra Marche IGP Rosato Casale Vitali - 16,00 €

- Moscato Dolce Piemonte DOC Volpi - 15,00 €
- Passerina IGT Terre de'Conti Frizzante - 14,00 €
- Prosecco Extra Dry Millesimato Sant'Orsola - 18,00 €
- Spumante Brut Gran Cuvee metodo Charmat Cantine Mecella - 18,00 €
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Santa Barbara Antonucci – 15,00 €

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

- Guerriero Nero Marche Rosso IGT Azienda Agraria Guerrieri - 22,00 €
- Iakintos Marche IGP Sangiovese Casale Vitali - 16,00 €
- Lacrima di Morro d'Alba DOC Conti di Buscareto - 16,00 €
- Nespolino Sangiovese Merlot Poderi dal Nespoli – 13,00 €
- Rosso Conero DOC I LAVI Cantine Mecella - 16,00 €
- Rosso Piceno Antonucci – 14,00

BIRRE

Alla spina Bionda (Hirter):

- Piccola (0,2 lt.) – 4,00 €
- Media (0,4 lt.) – 6,50 €
- Grande (1 lt.) – 14,00 €

In bottiglia:

- Moretti 0,66 lt. – 4,00 €

CAFFETTERIA

- Amaro o grappa – 3,50 €
- Caffè - 1,50 €
- Caffè corretto – 2,00 €
- Cappuccino – 2,20 €
- Decaffeinato – 1,80 €
- Ginseng – 2,00 €
- Moretta fanese – 2,50 €
- Orzo – 2,00 €

- Sorbetto (al caffè o al limone) – 3,50 €
- Whisky – 4,00 €

Da noi il coperto non si paga!

Consulta il nostro “Libro ingredienti” per verificare gli ingredienti delle ricette ed eventuali allergeni.

Nel periodo di non reperibilità dei prodotti freschi usiamo anche prodotti surgelati e, all’occorrenza surgeliamo alimenti con l’abbattitore.