



Antipasti

Antipasto di pesce Caldo

€ 22.00

Lumachine e Raguse in Porchetta come da ricetta di nonna Ada, Canestrelli e Canolicchi gratinati e coda di rospo in porchetta con pomodorini



Allergeni: *Molluschi*

Lumachine di Mare in Porchetta

€ 15.00

Come da ricetta di nonna Ada



Rustico Marchigiano

€ 18.00

salumi della tradizione Marchigiana serviti con sottoli, formaggio, crescina e verdure ripassate in padella



Crescia e verdure ripassate

€ 10.00

Crescia con verdure miste di stagione ripassate in padella con aglio e peperoncino



Primi Piatti

Tagliatelle al ragù di Cinghiale

€ 13.00



Spaghetti alla Carbonara

€ 12.00

Spaghettoni del pastificio " Latini" con crema pastorizzata, pecorino Romano e pepe

Gnocchi con la Papera

€ 12.00

Gnocchi di nostra produzione, fatti in casa a mano, al sugo di Papera nostrana secondo la ricetta della tradizione di Nonna Ada



Gnocchi con sugo di Gamberetti, Vongole, Zucchine e pomodorini

€ 14.00

Gnocchi di patate di nostra produzione fatti a mano con sugo di vongole, gamberetti, zucchine e pomodorini



Allergeni: *Molluschi*

Paccheri allo Stoccafisso

€ 15.00

Con sugo come da ricetta tipica del Ristorante Ada



Tagliolini allo Scoglio

€ 14.00

Tagliolini di pasta fresca con sugo bianco di pesce e pomodorini



Allergeni: *Molluschi*

Secondi

LUMACHE DI TERRA

€ 14.00



Bistecca al Pepe Verde

€ 20.00

Bistecca di Vitello con salsa al Pepe Verde



Frittura all'Italiana

€ 20.00

Agnello, vitello, petto di pollo accompagnata da olive all'Ascolana, zucchine, melanzane, crema frita, ecc



Grigliata mista di carne

€ 20.00

Agnello, spiedino, salsiccia, puntine, costine, ecc



Stoccafisso all'Anconetana con patate

€ 22.00

come da ricetta tipica del Ristorante Ada



Frittura di pesce

€ 20.00

Gamberi, calamari, scampi e sardoncini o a richiesta senza spine serviti con verdure tagliate a julienne croccanti



Grigliata di pesce

€ 28.00

sogliola, spiedino, scampo, coda di rospo, filetto di pesce



Contorni

Crema fritta

€ 6.00

10 pz.



Olive all'Ascolana

€ 6.00

10 pz.



Mozzarelline

€ 6.00

10 pz.



Jalapenos con formaggio

€ 7.00

5 pz.



Patate fritte

€ 4.00



Contorno fritto

€ 8.00

Olive all'Ascolana, zucchine, melanzane, cremini



Verdure gratinate

€ 6.00

Pomodori, melanzane, zucchine, peperoni, ecc

Verdure "strascinate"

€ 6.00

verdure saltate in padella con aglio e peperoncino



Patate arrosto

€ 4.50



MENU' DELLA DOMENICA

LASAGNE ALLA MARCHIGIANA

€ 12.00

Lasagne al ragu' di carne, come da nostra ricetta tipica, con besciamella e parmigiano

CANNELLONI ALLA MARCHIGIANA

€ 12.00

Cannelloni con ragu' di carne, come da ricetta tipica, con besciamella e parmigiano

ARROSTO MISTO AL FORNO

€ 17.00

Arrosto cotto al forno di: pollo, coniglio, maialino e vitello arrosto



Pinse Gourmet

Marchigiana

€ 14.00

mozzarella, verdure ripassate in padella, ciauscolo, pecorino marchigiano semistagionato

Squisita

€ 18.00



crema di pecorino di Sogliano dop, mozzarella, battuta di marchigiana, scaglie di tartufo, parmigiano a scaglie e rucola



Quattro Formaggi Rivisitata

€ 12.00

gorgonzola dolce, fontina, scamorza affumicata, mozzarella fior di latte, grana e miele al tartufo

Diavola	€ 14.00
pomodoro, mozzarella, n'duja, spianata piccante e burrata affumicata	
	
<hr/>	
Nonna Ada	€ 16.00
cipolle caramellate all'aceto balsamico, verdure saltate in padella, bufala, crudo, grana	
<hr/>	
Carbonara	€ 14.00
mozzarella, crema alla carbonara, pepe, guanciale e pecorino romano	
<hr/>	
Mortazza	€ 14.00
mozzarella, pesto di basilico, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio	
<hr/>	
Tartufata	€ 14.00
Mozzarella, funghi champignon, funghi porcini, salsiccia, olio al tartufo, grana a scaglie	
<hr/>	
Colatura di Alici	€ 14.00
mozzarella, bufala, insalata di ciliegini all'aglio, alici, basilico, colatura di alici, evo	
<hr/>	
Contadina	€ 12.00
mozzarella fior di latte, patate arrosto, salsiccia e pomodorini confit	
<hr/>	
Amatriciana	€ 14.00
sugo all'amatriciana leggermente piccante, mini burrata, pecorino romano dop, guanciale croccante	
	
<hr/>	
Tonnissima	€ 14.00
Mozzarella, cipolle, insalata di ciliegini, cipolle caramellate, tonno e basilico	
<hr/>	
Bufalotta	€ 15.00
mozzarella, insalata di pomodori all'aglio, basilico, bufala, crudo e scaglie di grana	
<hr/>	

Pinse Rosse

Margherita

€ 6.50

Pomodoro, mozzarella, basilico

Capricciosa

€ 13.00

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, origano

Napoli

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, alici, origano

Romana

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano

Piccantina

€ 12.00

pomodoro, salame piccante, mozzarella, gorgonzola, straciatella

Parmigiana

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane al basilico, grana

Bomba

€ 13.00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, salame piccante

Gustosa

€ 14.00

Pomodoro, mozzarella, bufala, funghi, prosciutto crudo, ciauscolo

Fumè

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta

Vergaro

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, cipolla fresca, salsiccia

Vegetariana

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, verdure cotte

Tirolese

€ 9.00

Pomodoro, mozzarella, wurstell

Mediterranea

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, bufala, basilico, peperoncino, capperi, olive

Pinse Bianche

Provola e pancetta

€ 13.00

Mozzarella, scamorza affumicata, pancetta, carciofi, pomodorini, pepe

Campagnola

€ 12.00

mozzarella, verdure saltate in padella, salsiccia



Bufalina

€ 12.00

Mozzarella, bufala, insalata di ciliegini all'aglio, basilico, grana in cottura

Principe

€ 14.00

Mozzarella, bresaola, rucola, EVO, grana a scaglie

Fornarina

€ 4.00

Dessert

Tortino al Pistacchio

€ 8.00

Tortino con cuore caldo di pistacchio tempo di attesa almeno 10 minuti

Crema Catalana

€ 6.00



Tortino al cioccolato

€ 7.00

Tortino con cuore caldo di cioccolato cotto al forno per almeno 10 minuti

Tiramisù

€ 6.00

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè, cacao

Panna Cotta al Cioccolato o ai Frutti di Bosco

€ 6.00



Bevande

Acqua Naturale alla spina 0.75

€ 2.00

Acqua Gassata alla spina 0.75

€ 2.00

Coca-Cola alla spina

€ 4.50

bicchieri da 0.5

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Coca-Cola alla spina

€ 3.00

Bibite alla spina 0.33 cl

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

COCA-COLA	€ 8.00
alla spina caraffa 1 lt.	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
Coca-Cola, Fanta, Sprite	€ 3.00
bottiglie pet 0,450	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
MENABREA Bionda	€ 3.00
Birra alla spina 0,20 cl	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
MENABREA Bionda	€ 5.00
Birra alla spina 0.40 cl	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
MENABREA NON FILTRATA	€ 3.00
birra alla spina da 0,20	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
MENABREA NON FILTRATA	€ 5.00
birra alla spina 0,40 cl.	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
MENABREA BIONDA	€ 10.00
alla spina caraffa 1 lt.	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
MENABREA BIONDA	€ 6.00
alla spina caraffa 1/2 lt.	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	
Il Bianco o Rosso della Casa	€ 10.00
Vino sfuso 1 lt.	
Allergeni: <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	

Il Bianco o Rosso della Casa € 6.00
Vino sfuso 1/2 lt.

Il Bianco o Rosso della Casa € 4.00
Vino sfuso 1/4 lt.

Il Frizzantino € 10.00
Vino alla spina 1 lt.

Il Frizzantino € 6.00
Vino alla spina 1/2 lt.

Il Frizzantino € 4.00
Vino alla spina 1/4 lt.

Vino Bianco Bottiglia 0.75 € 12.00
Vino della cantina Azzoni Montefano
Allergeni: *Anidride solforosa e solfiti*

Vino Rosso in Bottiglia 0.75 € 12.00
Vino rosso della Cantina Azzoni
Allergeni: *Anidride solforosa e solfiti*

CALICE DI VINO € 5.00
Allergeni: *Anidride solforosa e solfiti*

Vini BIANCHI

CAMBRUGIANO BELISARIO € 25.00
Verdicchio di MATELLICA RISERVA

SAN MICHELE BONCI	€ 25.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore	
VIGNETI B. BIOLOGICO	€ 20.00
Verdicchio dei Matellica Belisario	
CLASSICO-SARTARELLI	€ 20.00
Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico 2023	
VALLEROSA BONCI	€ 20.00
Verdicchio di Jesi	
IERVA Prima Fonte	€ 15.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore	
Carroddoro - Conti DEGLI AZZONI	€ 15.00
Marche Grechetto IGT BIO	
CORAJA-PRIMAFONTE	€ 15.00
Passerina Marche IGT	
JANNA - PRIMA FONTE	€ 15.00
Offida pecorino	
PECORINO - TERRAFAGETO	€ 15.00
Pecorino	

Vini ROSSI

Passatempo - Conti DEGLI AZZONI

€ 28.00

Marche Rosso IGT

San Donato - Conti DEGLI AZZONI

€ 15.00

Rosso Piceno DOC

ROSSO PICENO CIU' CIU'

€ 15.00

Rosso Piceno

Julius - Silvano Strologo

€ 18.00

Rosso Conero Doc

FIORE - LUCCHETTI

€ 18.00

Lacrima di Morro D'alba

BOLLICINE

PROSECCO BRUT - CONTI RICCATI

€ 15.00

Prosecco Brut DOC

Beldiletto - Conti DEGLI AZZONI

€ 18.00

Spumante Brut

Mionetto Vivo Collection Cuvée Blanc

€ 15.00

Spumante Extra Dry

VERDICCHIO SPUMANTE BRUT BONCI

€ 25.00

Verdicchio spumantizzato azienda Bonci

COPERTO

Coperto

€ 3.00

Consulta la lista degli Allergeni

Sesamo

semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg

Lupini

lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi

molluschi e prodotti a base di molluschi

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico