



## 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



---

### Crescina e verdure ripassate

€ 10.00

Crescina 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

Spaghettone 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 fritta, 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 rosso, 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



**Nonna Ada** € 16.00

cipolle caramellate all'aceto balsamico, verdure saltate in padella, bufala, crudo, grana

**Carbonara** € 14.00

mozzarella, crema alla carbonara, pepe, guanciale e pecorino romano

**Mortazza** € 14.00

mozzarella, pesto di basilico, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

**Tartufata** € 14.00

Mozzarella, funghi champignon, funghi porcini, salsiccia, olio al tartufo, grana a scaglie

**Colatura di Alici** € 14.00

mozzarella, bufala, insalata di ciliegini all'aglio, alici, basilico, colatura di alici, evo

**Contadina** € 12.00

mozzarella fior di latte, patate arrosto, salsiccia e pomodorini confit

**Amatriciana** € 14.00

sugo all'amatriciana leggermente piccante, mini burrata, pecorino romano dop, guanciale croccante



**Tonnissima** € 14.00

Mozzarella, cipolle, insalata di ciliegini, cipolle caramellate, tonno e basilico

**Bufalotta** € 15.00

mozzarella, insalata di pomodori all'aglio, basilico, bufala, crudo e scaglie di grana

# Pinse Rosse

<b>Margherita</b>	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella, basilico	
<b>Capricciosa</b>	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, origano	
<b>Napoli</b>	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, alici, origano	
<b>Romana</b>	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano	
<b>Piccantina</b>	€ 12.00
pomodoro, salame piccante, mozzarella, gorgonzola, stracciatella	
<b>Parmigiana</b>	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane al basilico, grana	
<b>Bomba</b>	€ 13.00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, salame piccante	
<b>Gustosa</b>	€ 14.00
Pomodoro, mozzarella, bufala, funghi, prosciutto crudo, ciauscolo	
<b>Fumè</b>	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta	
<b>Vergaro</b>	€ 12.00
Pomodoro, mozzarella, cipolla fresca, salsiccia	

**Vegetariana** € 12.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, verdure cotte

---

**Tirolese** € 9.00

Pomodoro, mozzarella, wurstel

---

**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

---

<b>Tortino al Pistacchio</b>	€ 8.00
------------------------------	--------

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

---

<b>Crema Catalana</b>	€ 6.00
-----------------------	--------



---

<b>Tortino al cioccolato</b>	€ 7.00
------------------------------	--------

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

---

---

<b>Tiramisù</b>	€ 6.00
-----------------	--------

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè, cacao

---

---

<b>Panna Cotta al Cioccolato o ai Frutti di Bosco</b>	€ 6.00
---	--------



# Bevande

---

<b>Acqua Naturale alla spina 0.75</b>	€ 2.00
---------------------------------------	--------

---

<b>Acqua Gassata alla spina 0.75</b>	€ 2.00
--------------------------------------	--------

---

<b>Coca-Cola alla spina</b>	€ 4.50
-----------------------------	--------

bicchiere da 0.5

**Allergeni:** Anidride solforosa e solfiti

---

---

<b>Coca-Cola alla spina</b>	€ 3.00
-----------------------------	--------

Bibite alla spina 0.33 cl

**Allergeni:** Anidride solforosa e solfiti

---

**COCA-COLA** € 8.00

alla spina caraffa 1 lt.

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**Coca-Cola, Fanta, Sprite** € 3.00

bottiglie pet 0,450

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**MENABREA Bionda** € 3.00

Birra alla spina 0,20 cl

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**MENABREA Bionda** € 5.00

Birra alla spina 0,40 cl

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**MENABREA NON FILTRATA** € 3.00

birra alla spina da 0,20

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**MENABREA NON FILTRATA** € 5.00

birra alla spina 0,40 cl.

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**MENABREA BIONDA** € 10.00

alla spina caraffa 1 lt.

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**MENABREA BIONDA** € 6.00

alla spina caraffa 1/2 lt.

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**Il Bianco o Rosso della Casa** € 10.00

Vino sfuso 1 lt.

**Allergeni:** *Anidride solforosa e solfiti*

---

**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

---

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

## SPUMANTE DOLCE FONTANAFREDDA

€ 18.00

## 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



Prodotto senza Glutine



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Piccante



Prodotto Vegetariano



Prodotto Vegano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto Biologico