

Menu Bimbi

Tortellini alla panna o pomodoro o ragù.....€8,00

Penne/ maccheroncini panna o pomodoro o ragù..... €7,00

Cotoletta e patatine fritte.....€8,00

Filetto manzo razza marchigiana.....€8,00

Al fine di poter soddisfare al meglio qualsiasi vostra necessità in caso di allergia ad alcuni ingredienti alimentari, vi preghiamo di consultare il nostro “Registro degli ingredienti e delle lavorazioni” presente all’ingresso del locale, e di comunicarlo comunque al personale di sala. Grazie e ...buon divertimento!!

ANTIPASTI

Crescia “assaggiare per credere”	€ 3.50
Crescia di polenta	€ 3.50
Crescia coi grasselli	€ 3.50
Fornarina a spicchi	€ 3.50
Battuta al coltello di costata stagionata	€ 25.00
Carpaccio di chianina marinato alle erbe aromatiche e limone	€ 14.00
Carpaccio di angus affumicato stagionato	€ 14.00
Crescia con salumi nostrani, pecorino fresco e foje strascinate (o verdure di stagione)	€ 14.00
Tagliere “di tutto e di più”	€ 26.00
(assortimento misto di salumi, formaggi, stuzzicherie della casa, 1 crecia oppure 1 fornarina)	
Tavolozza di formaggi, marmellate fatte in casa e miele	€ 20.00
Olive ascolane fatte in casa a mano, doppia impanatura	€ 8.00
Tagliere solo prosciutto	€ 13.00
Anelli di cipolla panati e fritti	€ 7.00
Cremini fritti fatti in casa a mano	€ 8.00

Il nostro “coperto” comprende: **€ 2.00**

Entratina (Focaccia o altro) e pane fatti in casa nel forno a legna su pietra

A tavola olio extravergine d’oliva biologico Az. L’OLINDA (SAN MARCELLO)

Dolcetto di accompagnamento al caffè’ Digestivi della casa al tavolo

Solo se impossibilitati a reperire gli ingredienti freschi usiamo prodotti surgelati e comunque solo di primissima qualità

Tranne i bucatini, tutta la pasta è fatta a mano secondo l'antica tradizione della nostra terra; gli gnocchi contengono patate fresche, e non surrogati, ed una bassissima percentuale di farina, ragion per cui in alcuni periodi dell' anno potrebbero risultare molto morbidi anche se cotti "al dente".

Primi Rossi

Tagliatelle al cinghiale	€ 11.00
Gnocchi all'oca	€ 11.00
Bucatini alla forma (bucatini tipo Amatrice serviti nella forma del parmigiano)	€ 12.00

Primi Bianchi

Patacchelle goletta, pomodorini, pecorino fresco e pepe	€ 11.00
Passatelli porcini e crema di tartufo (no carne)	€ 11.00
Pappardelle al ragu' bianco di cinghiale e porcini	€ 11.00
Ravioloni speck , rucola e panna	€ 11.00
Margherite fonduta di grana, porcni e pepe (no carne)	€ 11.00
Gnocchi gratinati al forno (salsiccia, scamorza affumicata, cr.tartufo)	€ 12.00

Secondi alla brace

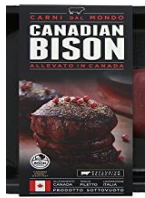
PER APPREZZARE AL MEGLIO LA STRAORDINARIA QUALITA' DELLE NOSTRE CARNI CONSIGLIAMO DI GUSTARLE AGGIUNGENDO SOLO IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE (SENZA ULTERIORI SALSE O ALTRI CONDIMENTI). CONSIGLIAMO INOLTRE UNA COTTURA "AL SANGUE" O "MEDIA" PER ESALTARE AL MASSIMO SAPORE E TENEREZZA!

Costarelle di maiale cotte tipo asado	€ 14.00
(quattro ore di lenta cottura davanti al fuoco)	
Grigliata di maiale	€ 14.00
(salsiccia, spiedino, bistecca di capocollo, filetto con pancetta e alloro)	
Grigliata mista (maiale, agnello, vitello)	€ 15.00
(salsiccia, spiedino, bistecca di capocollo, filetto nerone con pancetta e alloro, agnello, puntina vitello)	
Agnello nazionale (prov. Appennino romagnolo-marchigiano)	€ 16.00
Fegatelli di maiale (5 pz.)	€ 12.00
Salsicce caserecce di nostra produzione (4 pz.)	€ 13.00
Filetto di maiale alla Nerone (4 pz.)	€ 15.00
(filetto di maiale avvolto con alloro e pancetta tesa stagionata)	

LA TAGLIATA

Entrecote manzo (razza secondo disponibilità) (4HG circa)	
Con rucola, grana, pomodorini	€ 19.00
Con cipolle rosse in agrodolce	€ 19.00
Con gorgonzola fuso	€ 19.00
Con porcini	€ 19.00
Con rosmarino e sale grosso rosa dell' himalaya	€ 19.00
Con Sali colorati dal mondo	€ 19.00
Mista (i 5 GUSTI sopra descritti meno Sali colorati)	€ 21.00

FILETTO DI MANZO MARCHIGIANO IGP (3 hg circa) **€ 24.00**



BISONTE CANADA

entrecote (4 hg circa)

€ 30.00



BLACK ANGUS AUSTRALIA entrecote (4 hg c.ca) € 30.00
RAZZA HEREFORD ANGUS PLURICERTIFICATA (OGM FREE)

OCEAN BEEF NUOVA ZELANDA

entrecote (4hg circa)

€ 30.00

ANGUS SELEZIONATO ALLEVATO ALLO STATO BRADO (OGM FREE)



Entrecote ARGENTINA

ALIMENTAZIONE A GRANO (da 300gr in su)

€ 7.00hg

COSTATA BLACK ANGUS AUSTRALIA

€ 7.00hg

da 700 gr c.ca in sù



COSTATA MANZO U.S.A.

€ 8.00hg

100% RAZZA HERITAGE PLURICERTIFICATA



COSTATA TOMAHAWK

€ 11.00hg

WAGYU AUSTRALIA (la più simile al kobe)

Marezzatura 7/8



KAGOSHIMA (KOBÉ)

€ 40.00hg

ORIGINAL JAPAN BEEF

MAREZZATURA 5+

ENTRECOTE DA 200GR IN SU, COTTURA AL TAVOLO

Contorni

Foje di campo strascinate (solo in stagione) (cicoria, grugni, caccia lepre, grespigni, ecc..raccolte a mano)	€ 6.00
Bietole saltate	€ 5.00
Fave in porchetta	€ 5.00
Cipolle rosse di tropea in agrodolce	€ 6.00
Patate fritte de na' volta (rotonde fatte a mano)	€ 5.50
Patate fritte bastoncino	€ 5.00
Patate arrosto	€ 5.00
Insalata mista	€ 5.00
Insalata verde	€ 5.00
Pomodori in insalata	€ 5.00
Conditella	€ 5.00
Verdure grigliate	€ 5.00
Verdure gratin	€ 5.00

Usiamo solamente frutta e verdura (anche per la produzione delle nostre marmellate) provenienti dall' azienda agricola BETTINI GIULIO, che coltiva in maniera biologica i campi adiacenti il nostro ristorante. Qualora non fosse possibile ci approvvigioniamo da aziende agricole biologiche della zona.

LE "MAGICHE" STAGIONATE!

Sistema dry aging

Stagioniamo razze bovine locali ed estere nelle apposite celle di stagionatura poste all'ingresso del locale. Il tempo medio di stagionatura è di 2/4 mesi a seconda del tipo di manzo e della sua pezzatura.

La stagionatura di lombate intere conferisce alla carne un intenso ed inconfondibile sapore aggiunto ad una straordinaria tenerezza

...assolutamente DA PROVARE!!!

La disponibilità delle razze varia in base alla reperibilità sul mercato ed al tempo di stagionatura

"KM 0" ..DAL NOSTRO APPENNINO:

**MARCHIGIANA, CHIANINA TOSCANA
VACCA GRASSA FRISONA ROMAGNOLA**

COSTATA € 6,00L'HG

FIorentINA € 7,00L'HG

ESTERO:

SCOZIA, SLOVENIA, POLONIA

COSTATA € 7,00L'HG

FIorentINA € 8,00L'HG

RAZZE PARTICOLARI:

RUBIA GALLEGA (la vecchia bionda galiziana)

COSTATA O FIorentINA € 9,00L'HG

SASHI FINLANDESE

COSTATA € 7,00 L'HG

FIorentINA € 8,00L'HG

WAGYULEM ITALIA

COSTATA O FIorentINA € 9,00L'HG

BUE NERO

COSTATA € 7,00 L'HG

FIorentINA € 8,00 L'HG

Pizze rosse

Bufalina (mozzarella di bufala, pomodoro , pomodorini e basilico)	€ 9.00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, olive, carciofini)	€ 8.50
Carciofini (pomodoro, mozzarella e carciofini)	€ 7.50
Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€ 7.50
Diavolona (pom. mozz.salame picc.salsiccia,olive)	€ 8.50
Funghi (pomodoro, mozzarella e funghi)	€ 7.50
Funghi e cotto (pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto cotto)	€ 8.00
Italiana (pom,mozz,rucola,prosc,crudo)	€ 8.50
Margherita (pomodoro e mozzarella)	€ 6.50
Margherita reale (margherita+pom. a fette,mozz.a fette)	€ 8.50
Marinara (pomodoro, olio, prezzemolo e aglio)	€ 6.50
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici,origano)	€ 7.50
Pomodoro (pomodoro)	€ 5.50
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)	€ 7.00
Regina (pomodoro, mozzarella e basilico)	€ 6.50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi , olive,origano)	€ 8.00
Salsiccia (pomodoro, mozzarella e salsiccia)	€ 7.50
Siciliana (pom,mozz,acciughe,capperi,olive,origano,pomodorini)	€ 8.50
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella tonno e cipolla)	€ 7.50
Wurstel (pomodoro, mozzarella e wurstel)	€ 7.50
4 stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, salsiccia e carciofini)	€ 8.50
Patate e salsiccia (pomodoro, mozzarella, patate e salsiccia)	€ 8.00

Pizze bianche

Fornarina (olio , sale, rosmarino)	€ 4.50
Fornarina con prosciutto crudo (olio, sale,rosmarino e prosciutto crudo)	€ 6.50
Agricola (mozzarella, spinaci, salsiccia e peperoncino)	€ 7.50
Biancaneve (mozzarella)	€ 6.50
Bresaola (mozzarella, bresaola, scaglie di grana, rucola,pomodorini)	€ 8.50
Calabria (mozz.parmigiano gratt.aglio,peperoncino)	€ 7.50
Calabrese (mozzarella, funghi, prezzemolo, aglio e peperoncino)	€ 7.50
Capri (mozzarella, prosciutto crudo, pomodoro a fette, scaglie di grana)	€ 9.00
Gorgonzola (mozzarella, gorgonzola)	€ 8,50
Montebianco (mozzarella, prosciutto crudo e mozzarella intera)	€ 9.50
Parmigiana (mozzarella, melanzane, pomodorini, salsiccia e parmigiano)	€ 9.00
Peperina (mozzarella, peperoni grigl, salame picc,cipolla)	€ 9.00
Porcini (mozzarella, funghi porcini, crema tartufata)	€ 9.50
Rucola (mozzarella, pomodorini e rucola)	€ 7.50
Scamorza (mozzarella, scamorza e speck)	€ 9.00
Speck (mozzarella,speck,cipolla e rosmarino)	€ 8.00
Stracchina (fornarina+ stracchino ,rucola,pomodorini)	€ 7.50
Tartufata (mozzarella, crema tartufata e pomodorini)	€ 9.00
Vegetariana (mozzarella, melanzane, zucchini, funghi,spinaci e pomodorini)	€ 9.00
4 formaggi (mozzarella,gorgonz,parmig,grattug,stracchino)	€ 8.50
Zucchina (mozzarella,zucchini fresche,salsiccia,cipolla)	€ 8.50
Calzone Patrizia (pomodoro,mozzarella, pr.cotto,funghi)	€ 9.50

Pizza al 1/2 metro (equivalente a tre pizze circa) € 19.00

Supplemento crudo, porcini, o tartufo € 1,00
Supplemento altri ingredienti € 0,50

Bevande

Acqua 1 lt * € 2.00

Acqua 0.5 lt * € 1.50

Vino rosso: Marche Rosso (Libenzi)

Rosso Piceno (Colli Ripani)

1 lt € 8.00

1 /2 lt € 5.00

1 /4 lt € 3.00

Calice € 2.50

Vino bianco fermo: Verdicchio dei castelli di jesi (Libenzi)

Passerina (Colli Ripani)

Caraffa da 1 lt € 8.00

Caraffa da 1 /2 lt € 5.00

Caraffa da 1 /4 lt € 3.00

Calice € 2.50

Vino bianco frizzante: Cantina Colli Ripani

Caraffa da 1 lt € 8.00

Caraffa da 1 /2 lt € 5.00

Caraffa da 1 /4 lt € 3.00

Calice € 2.50

Coca cola

Piccola € 2.50

Media € 4.00

Caraffa da 1 lt € 8.00

Birra alla spina: PORETTI 3 LUPPOLI

Piccola € 2.50

Media € 5.00

Caraffa da 1 lt € 8.00

Birra in bottiglia da 66cl PORETTI 4 LUPPOLI € 4.00

Birre artigianali locali (vedi menu)

* Erogatore di acqua potabile trattata, periodicamente analizzata secondo le vigenti normative di legge. I risultati delle analisi chimico-batteriologiche sono consultabili nell' ultima pagina del presente menù

PER I GOLOSI!

DOLCI FATTI IN CASA (con uova E NON POLVERI!!!)

Coppa delizia (gelato alle creme, granella nocciole, panna, topping, cioccolato)	€ 6.00
Coppa fantasia (macedonia, yogurth, amaretti,panna)	€ 7.00
Crema catalana	€ 5.00
Dolcetti secchi (cantucci e crostate)	€ 6.00
Dolcetti secchi più calice visciola	€ 8.50
Calice di visciola casereccia	€ 2.50
Cremoso al mascarpone, amaretti e caramello salato	€ 5.00
Fonduta di frutta e cioccolato	€ 7.00
Gelato bimbo coppetta (fiordilatte,crema o cioccolato)	€ 3.50
Macedonia	€ 5.00
Macedonia con gelato o panna	€ 6.00
Panna cotta (ai frutti di bosco, caramello, cioccolato o nutella)	€ 5.00
Semifreddo al croccante di nocciole	€ 5.00
Semifreddo al miele, pinoli sabbiati e salsa mou	€ 5.00
Semifreddo al Pistacchio	€ 6.00
Tartufo alla fiamma alla nocciola (prod. CIRO E PIO Jesi)	€ 6.00
Tiramisù (ricetta tradizionale)	€ 6.00
Cheese cake ai frutti di bosco (cotta)	€ 5.00
Cheese cake cocco e ananas (cruda)	€ 5.00
Tortino al cioccolato fondente (13 min c.ca di attesa)	€ 6.00
Tortino al cioccolato fondente e arancio (13 min c.ca di attesa)	€ 6.00

PER I LUSSURIOSI!

Frutta sotto spirito (ciliegie, mele verdi, albicocche, pere)	€ 6.00
Mini babà	€ 5.00

PER I PIU ESIGENTI!

Selezione di formaggi stagionati e confetture fatte in casa (Pec. Al fieno, Pec. di grotta, Pec. foglie di noce)	€ 6.00
--	--------

