

Menu Bimbi

Tortellini alla panna o pomodoro o ragù.....€9,00

Penne/ maccheroncini panna o pomodoro o ragù..... €8,00

Cotoletta e patatine fritte.....€9,00

Entrecote manzo€10,00

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”	€ 4.00
Crescia grasselli	€ 4.00
Battuta al coltello di costata stagionata	€ 25.00
Carpaccio di chianina marinato alle erbe aromatiche e limone	€ 16.00
Carpaccio di angus affumicato stagionato	€ 16.00
Crescia con salumi nostrani, pecorino fresco e foje strascinate (o verdure di stagione)	€ 16.00
Tagliere “di tutto e di più”	€ 27.00
(assortimento misto di salumi, formaggi cn miele e marmellate fatte in casa, 1crescia a scelta)	
Tavolozza di formaggi, marmellate e miele fatti ns produz.	€ 20.00
Olive ascolane fatte in casa a mano, doppia panatura	€ 9.00
Anelli di cipolla panati e fritti	€ 9.00
Cremini fritti fatti in casa a mano	€ 9.00
Patatine de na volta (sottili, fritte)	€ 7.00
Fritto misto (olive, cremini, anelli, patatine de na volta)	€ 22.00

Il nostro “coperto” comprende: € 2.00

Entratina (Focaccia o altro) e pane .

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	€ 12.00
Gnocchi all'oca	€ 12.00
Bucatini alla forma (bucatini tipo Amatrice serviti nella forma del parmigiano)	€ 13.00

Primi Bianchi

Patacchelle goletta, pomodorini, pecorino fresco e pepe	€ 12.00
Passatelli porcini e crema di tartufo (no carne)	€ 12.00
Pappardelle al ragu' bianco di cinghiale e porcini	€ 12.00
Ravioloni speck , rucola e panna	€ 13.00
Margherite fonduta di grana, porcni e pepe (no carne)	€ 13.00
Gnocchi gratinati al forno (salsiccia, scamorza affumicata, cr.tartufo)	€ 13.00

Secondi alla brace

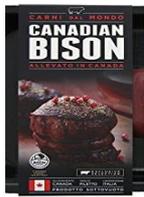
PER APPREZZARE AL MEGLIO LA STRAORDINARIA QUALITA' DELLE NOSTRE CARNI CONSIGLIAMO DI GUSTARLE AGGIUNGENDO SOLO IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALE (SENZA ULTERIORI SALSE O ALTRI CONDIMENTI). CONSIGLIAMO INOLTRE UNA COTTURA "AL SANGUE" O "MEDIA" PER ESALTARE AL MASSIMO SAPORE E TENEREZZA!

Costarelle di maiale cotte tipo asado	€ 17.00
<small>(quattro ore di lenta cottura davanti al fuoco)</small>	
Grigliata di maiale	€ 17.00
<small>(salsiccia, spiedino, bistecca di capocollo, filetto con pancetta e alloro)</small>	
Grigliata mista (maiale, agnello, vitello)	€ 18.00
<small>(salsiccia, spiedino, bistecca di capocollo, filetto nerone con pancetta e alloro, agnello, puntina vitello)</small>	
Agnello nazionale (prov. Appennino romagnolo-marchigiano)	€ 19.00
Fegatelli di maiale (5 pz.)	€ 15.00
Salsicce caserecce di nostra produzione (4 pz.)	€ 16.00
Filetto di maiale alla Nerone (4 pz.)	€ 17.00
<small>(filetto di maiale avvolto con alloro e pancetta tesa stagionata)</small>	

LA TAGLIATA

Entrecote manzo (razza secondo disponibilità) (4HG circa)

Con rucola, grana, pomodorini	€ 23.00
Con cipolle rosse in agrodolce	€ 23.00
Con gorgonzola fuso	€ 23.00
Con porcini	€ 23.00
Con rosmarino e sale grosso rosa dell' himalaya	€ 23.00
Con Sali colorati dal mondo	€ 23.00
Mista (i 5 GUSTI sopra descritti meno Sali colorati)	€ 24.00



BISONTE CANADA

entrecote (4 hg circa)

€ 32.00



BLACK ANGUS AUSTRALIA

entrecote (4 hg c.ca)

€ 32.00

PLURICERTIFICATA (OGM FREE)



Entrecote ARGENTINA

ALIMENTAZIONE A GRANO (da 300gr in su)

€ 8.00hg

COSTATA MANZO U.S.A.

100% RAZZA HERITAGE PLURICERTIFICATA

€ 9.00hg



COSTATA TOMAHAWK

AUSTRALIA

Marezzatura 7/8

€ 11.00hg



KAGOSHIMA (KOBE)

€ 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	€ 6.00
Fave in porchetta	€ 6.00
Cipolle rosse di tropea in agrodolce	€ 6.00
Patate fritte de na' volta (rotonde fatte a mano)	€ 7.00
Patate fritte bastoncino	€ 6.00
Patate arrosto sabbiate	€ 6.00
Insalata mista	€ 6.00
Insalata verde	€ 5.00
Conditella	€ 6.00
Verdure grigliate	€ 6.00
Verdure gratin	€ 6.00
Verza ripassata	€ 6.00
Puntarelle, acciughe, pomodorini (solo in stagione)	€ 6.00
Carciofi	€ 7.00
Agretti e menta (nostra produzione)	€ 7.00

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, consorzio 5R:

MARCHIGIANA, CHIANINA TOSCANA VACCA GRASSA FRISONA ROMAGNOLA

COSTATA € 8,00L'HG

FIorentINA € 9,00L'HG

(FACENTI PARTE DEL CONSORZIO 5R)

RAZZE PARTICOLARI LE MIGLIORI DAL MONDO:

RUBIA GALLEGA (la vecchia bionda galiziana)

COSTATA O FIorentINA € 10,00L'HG

SASHI FINLANDESE

COSTATA € 8,00 L'HG

FIorentINA € 9,00L'HG

BUE NERO

COSTATA € 8,00 L'HG

FIorentINA € 9,00 L'HG

ABERDEEN SCOZIA

COSTATA € 8,00L'HG

FIorentINA € 9,00L'HG

SWAMY WAGYU DANIMARCA

COSTATA € 8,00L'HG

FIorentINA € 9,00L'HG

SELEZIONI

Carima, Clandestina

COSTATA..... €8,00L'hg

FIorentINA..... €9,00L'hg

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 300cl € 3.00

Media 500cl € 5.00

Caraffa da 1 lt € 9.00

Birra alla spina: WEIHENSTEPHANER (WEISS FORST)

Piccola 300cl € 4.00

Media 500cl € 6.00

Caraffa da 1 lt € 12.00

Birra in bottiglia da 66cl PORETTI 4 LUPPOLI € 4.00

Birre artigiani locali (vedi menu)

* Erogatore di acqua potabile trattata, periodicamente analizzata secondo le vigenti normative di legge. I risultati delle analisi chimico-batterologiche 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)	€ 7.00
Coppa fantasia (macedonia, yogurth, amaretti,panna)	€ 7.00
Crema catalana	€ 6.00
Cheese cake ai frutti di bosco (cotta)	€ 6.00
Dolcetti secchi (cantucci e crostate)	€ 7.00
Calice di visciola	€ 3.00
Cremoso al mascarpone, amaretti e caramello salato	€ 6.00
Fonduta di frutta e cioccolato	€ 7.00
Fragole (zucch. e limone, gelato o panna)	€ 6.00
Gelato bimbo coppetta (fiordilatte,crema o cioccolato)	€ 4.00
Macedonia di frutta fresca	€ 6.00
Macedonia con gelato o panna	€ 6.50
Panna cotta (ai frutti di bosco, caramello, cioccolato o nutella)	€ 6.00
Semifreddo al croccante di nocciole	€ 6.00
Semifreddo al miele, pinoli sabbiati e salsa mou	€ 6.00
Semifreddo al Pistacchio	€ 6.00
Tartufo alla fiamma alla nocciola (prod. CIRO E PIO Jesi)	€ 6.00
Tiramisù (ricetta tradizionale)	€ 6.00
Tortino al cioccolato fondente (13 min c.ca di attesa)	€ 7.00
Tortino al cioccolato fondente e arancio (13 min c.ca di attesa)	€ 7.00

PER I LUSSURIOSI!

Frutta sotto spirito (Ciliegie, melette verdi, albicocche, pere)	€ 6.00
Pesche sciropate (anche vendita al Vaso)	€ 6.00

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
--	--------

