

**Da Pamela
Ristorante**



MENU



CARNE

Antipasti

Tagliere della casa ①⑦ € 8,00
affettati locali, formaggi, focaccia fatta in casa

Carpaccio di manzo ⑦  € 9,00
rucola, grana e olio aromatizzato al limone

Mix di fritto ①③⑦ € 7,00
olive, cremini, mozzarelline, chips di patate

Gran Mix (2/3 persone) ①③⑦ € 16,00
Anelli di cipolla, bocconcini di pollo, crocchette di patate con speck e scamorza affumicata, cremini e patate crispy

Crostoni di terra ① € 7,00
verdure e guanciale croccante, pomodorini e origano, salsiccia

Fantasia di verdure ①⑦ € 8,00
verdure gratinate, verdure grigliate, patate arrosto, verdure ripassate

Primi

La pasta fresca all'uovo viene prodotta nel nostro laboratorio artigianale

Tortellini alla norcina ①③⑦⑨⑫ € 8,50
salsiccia, tartufo, panna

Ravioli ricotta e spinaci al fumè ①③⑦⑨ € 8,50
pancetta affumicata, pomodoro, panna

Lasagna al ragù ①③⑦⑨⑫ € 6,00

Cannelloni al tartufo ①③⑦  € 7,50
ripieni con ricotta e spinaci, conditi con besciamella e tartufo

Pappardelle al ragù di cinghiale ①③⑨⑫ € 8,50

Ravioli ricotta e limone ①③⑦  € 8,50
conditi con burro e menta

Gnocchi alla papera fatti a mano ①③⑨⑫ € 8,50

Porchettoni ①③  € 12,50
Tortelloni con farcia di porchetta, conditi con finocchietto, aglio fresco, cotica scrocchiarella
nati in collaborazione con la gastronomia 'Casa Pitinà' di Corridonia

In assenza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

Secondi

Grigliata di carne ① € 15,00
agnello, pollo, braciola, salsiccia, insalata mista e bruschette aromatizzate al rosmarino

Pollo alla diavola ①③  € 12,00
con verdure grigliate e maionese al prezzemolo

Costine di maiale BBQ ①⑩ € 15,00
costine di maiale glassate con salsa barbecue, accompagnate da patate crispy e anelli di cipolla

Agnello alla griglia € 14,00

Agnello fritto ①③ € 14,00

Cotoletta di pollo e patate crispy ①③ € 10,00

Tagliata di pollo:
▪ al rosmarino € 12,50
▪ rucola, pomodorini e grana € 13,50
▪ lardo di Colonnata e sale grosso € 13,50

Tagliata di entrecôte argentina:
▪ al rosmarino € 16,00
▪ rucola, pomodorini e grana € 17,00
▪ lardo di Colonnata e sale grosso € 17,00

Prosciutto e melone  € 8,50

Caprese ⑦  € 8,50

Contorni

Insalata mista € 3,50

Verdure gratinate ①⑦ € 4,00

Verdura bollita € 4,00

Verdure ripassate € 5,00

Verdure grigliate € 5,00

Patate arrosto ⑫ € 4,00

PESCE

Antipasti

- Crostoni di mare** ①②④⑭ € 9,50
baccalà mantecato e confettura di pomodori verdi, moscardini in umido, cocktail di gamberi
- Antipasto freddo di mare** ①②④⑧⑨⑭ € 10,00
- Antipasto caldo di mare** ①②④⑨⑭ € 11,00
- Tartare di salmone** ④  € 9,50
con salsa guacamole
- Insalata di mare** ②⑨⑭ € 8,50
seppia, gamberetti, carote, sedano, pomodori
- Polipo e patate** ⑭ € 8,50
- Carpaccio di spada affumicato** ④⑧ € 9,50
con granella di pistacchi e olio aromatizzato al limone
- Cocktail di gamberi** ①② € 7,50
gamberi in salsa cocktail, rucola e limone
- Soutè di vongole** ⑫⑭ € 8,50
- Impepata di cozze** ⑫⑭ € 8,50

Primi

La pasta fresca all'uovo viene prodotta nel nostro laboratorio artigianale

- Tagliatelle alla marinara** ①②③⑭ € 9,50
calamari, gamberi, cozze e vongole
- Chitarrine con le vongole** ①③⑦⑫⑭ € 9,50
al profumo di limone e gratin di pane aromatizzato
- Gnocchi allo scoglio** ①②③⑨⑭ € 10,50
calamari, gamberi, frutti di mare e pomodoro
- Paccheri alla carbonara di mare**  € 10,50
①③④ tonno fresco e pesce spada affumicato
- Medaglioni baccalà e lime** ①③④  € 11,50
farci di baccalà e lime, conditi con cipolla rossa di Tropea e olive taggiasche
- Cappellacci fatti a mano** ①②③⑭ € 12,50
ripieni di ricotta di bufala e fiori di zucca con calamari, zucchine e gamberoni

In assenza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

Secondi

- Arrosto di pesce** ①②④⑦⑭ € 16,00
rana pescatrice, spiedino di calamari, gamberone argentino, filetto di orata
- Arrosto di scampi (6 pz.)** ②  € 18,00
- Orata al forno** ④⑫ € 13,00
con patate, olive e pomodorini
- Bistecca di tonno alla griglia**  € 14,00
①③④⑪ con verdure grigliate e maionese al prezzemolo
- Polpo alla piastra** ④ € 14,00
su purea di patate al limone e glassa di aceto balsamico
- Spiedini di calamari alla griglia** ①⑦ € 10,00
- Zuppa di pesce e bruschette** ①②⑭ € 16,00
seppie, moscardini, frutti di mare e crostacei
- Frittura di calamari e gamberi** ①②⑭ € 11,00
- Frittura mista di pesce** ①②⑭ € 11,00
- Paranza dell'adriatico** ①④⑭ € 10,50

Contorni

- Insalata mista** € 3,50
- Verdure gratinate** ①⑦ € 4,00
- Verdura bollita** € 4,00
- Verdure ripassate** € 5,00
- Verdure grigliate** € 5,00
- Patate arrosto** ⑫ € 4,00

In assenza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

FRITTURE

Chips di patate	€ 4,00
Patate crispy	€ 4,00
Olive all'ascolana ①③⑦	€ 6,00
Olive di pesce ①③⑨⑫ 	€ 7,00
Cremini ①③⑦	€ 5,00
Mozzarelline ①③⑦	€ 5,00
Anelli di cipolla ①③	€ 5,00
Crocchette di patate ①③ con speck e scamorza affumicata	€ 5,00
Bocconcini di pollo ①③ con panatura aromatizzata	€ 6,00
Fiori di zucca ripieni in pastella ①③⑦ € 7,00 prosciutto cotto e mozzarella	

DOLCI

Sorbetto al limone 	€ 2,50
Torta sbriciolata ①③⑦ con ricotta e gocce di cioccolato	€ 5,00
Macedonia 	€ 4,50
Dolcetto amaretto ①③⑦ semifreddo al mascarpone, amaretti e varnelli	€ 6,00
Tiramisù ①③⑦	€ 5,00
Panna cotta ⑦ ▪ ai frutti di bosco ▪ alla Nutella ▪ al caramello	€ 5,00
Cheesecake ①③⑦ ▪ ai frutti di bosco ▪ alla Nutella ▪ al limone	€ 5,00
Cheesecake al pistacchio ①③⑦	€ 6,00
Tartufo affogato ①③⑦ 	€ 5,00

In assenza di prodotti freschi, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

BEVANDE

Acqua 0,5 l	€ 1,00
Acqua 1 l	€ 2,00
Bibita in lattina 33 cl	€ 2,00
Bibita in vetro 33 cl	€ 2,50
Coca cola in vetro 1 l	€ 4,00
Birra alla spina 25 cl	€ 3,00
Birra alla spina 50 cl	€ 5,00
Birra alla spina 1 l	€ 9,00
Caffè	€ 1,00
Vino cotto	€ 2,50
Liquori di nostra produzione	
▪ Limoncello	€ 3,00
▪ Liquore al mandarino	€ 3,00
▪ Liquore al melograno	€ 3,50
▪ Liquore al caffè	€ 3,50
Coperto	€ 1,00

In ottemperanza a quanto previsto dal Reg.CE 1169/2011 All.II. si informa la gentile clientela che nei piatti somministrati sono presenti sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze ai soggetti sofferenti di particolari patologie. Si invitano coloro che potrebbero essere interessati a richiedere informazioni specifiche in merito agli alimenti somministrati al personale addetto.

Durante la lavorazione e la trasformazione degli alimenti potrebbero avvenire contaminazioni crociate degli allergeni.

Elenco allergeni

1. Cereali contenenti glutine.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**Da Pamela
Ristorante**

*CARTA
DEI VINI*

Bianchi

Passerina BIO <i>Sorsodivino - vino della casa</i>		€ 2,00	
	1/4 litro	€ 2,50	
	1/2 litro	€ 5,00	
	1 litro	€ 8,00	
"Pascorino" Passerina e Pecorino <i>Fontezoppa</i>		€ 10,00	
Passerina <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 3,50	€ 10,00
"Jajà" Passerina BIO <i>Fontezoppa</i>		€ 12,00	
Passerina BIO <i>Cantine di Castignano</i>		€ 5,00	€ 13,00
Pecorino <i>Zaccagnini</i>		€ 3,50	€ 12,00
"Joco" Falerio Pecorino BIO <i>Fontezoppa</i>		€ 14,00	
Pecorino BIO <i>Cantine di Castignano</i>		€ 14,00	
"R" Ribona BIO <i>Saputi</i>		€ 15,00	
"Versiano" Verdicchio dei castelli di Jesi <i>Vignamato</i>		€ 17,00	

Bollicine

Bianco frizzante <i>Valdinevola - vino della casa</i>		€ 2,00
	1/4 litro	€ 2,50
	1/2 litro	€ 5,00
	1 litro	€ 8,00
Passerina Brut <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 10,00
"Jajà Brut" Passerina Brut <i>Fontezoppa</i>		€ 14,00
Passerina Brut <i>Velenosi</i>		€ 15,00
"Annibal" (Rosè) Lacrima Nera <i>Fontezoppa</i>		€ 15,00
Valdobbiadene Millesimato <i>Val d'Oca</i>		€ 17,00

Rossi

Rosso piceno BIO <i>Sorsodivino - vino della casa</i>		€ 2,00	
	1/4 litro	€ 2,50	
	1/2 litro	€ 5,00	
	1 litro	€ 8,00	
Rosso piceno <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 3,50	€ 10,00
Rosso piceno superiore BIO <i>Cantine di Castignano</i>		€ 14,00	
"Apezzana" Rosso Colli Maceratesi BIO <i>Saputi</i>		€ 13,00	
Montepulciano d'Abruzzo <i>Zaccagnini</i>		€ 3,50	€ 12,00
"Boffo Riserva" Montepulciano e Cabernet Sauvignon <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 14,00	
"Catò" Sangiovese <i>Fontezoppa</i>		€ 14,00	
Lacrima di Morro d'Alba superiore <i>Stefano Mancinelli</i>		€ 17,00	

Rosè

Cerasuolo d'Abruzzo <i>Zaccagnini</i>		€ 3,50	€ 12,00
"A Pois" Pinot Nero BIO <i>Fontezoppa</i>		€ 16,00	

Spumanti

Fontanafredda Asti	€ 10,00
Notturmo moscato dolce <i>Cantine di Castignano</i>	€ 10,00
Sant'Orsola Extra Dry	€ 10,00
Ferrari Brut	€ 20,00