

**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 € 8,00  
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 € 17,00  
▪ rucola, pomodorini e grana € 18,00  
▪ lardo di Colonnata e sale grosso € 18,00

**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 € 10,50  
baccalà mantecato e confettura di pomodori verdi, moscardini in umido, cocktail di gamberi

**Antipasto freddo di mare** ①②④⑧⑨⑭ € 11,00

**Antipasto caldo di mare** ①②④⑨⑭ € 12,00

**Tartare di salmone** ④  € 9,50  
con salsa guacamole

**Insalata di mare** ②⑨⑭ € 9,50  
seppia, gamberetti, carote, sedano, pomodori

**Polipo e patate** ⑭ € 9,00

**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**  € 11,50  
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 € 13,50  
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 € 14,00  
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

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

# DOLCI

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

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

# BEVANDE

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

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

<b>Passerina BIO</b> <i>Sorsodivino - vino della casa</i>		€ 2,00	
	1/4 litro	€ 2,50	
	1/2 litro	€ 5,00	
	1 litro	€ 9,00	
<b>"Pascorino" Passerina e Pecorino</b> <i>Fontezoppa</i>		€ 12,00	
<b>Passerina</b> <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 3,50	€ 12,00
<b>"Jajà" Passerina BIO</b> <i>Fontezoppa</i>		€ 12,00	
<b>Passerina BIO</b> <i>Cantine di Castignano</i>		€ 5,00	€ 14,00
<b>Pecorino</b> <i>Zaccagnini</i>		€ 3,50	€ 12,00
<b>"Joco" Falerio Pecorino BIO</b> <i>Fontezoppa</i>		€ 14,00	
<b>Pecorino BIO</b> <i>Cantine di Castignano</i>		€ 15,00	
<b>"R" Ribona BIO</b> <i>Saputi</i>		€ 15,00	
<b>"Versiano" Verdicchio dei castelli di Jesi</b> <i>Vignamato</i>		€ 17,00	

## Bollicine

<b>Bianco frizzante</b> <i>Valdinevola - vino della casa</i>		€ 2,00
	1/4 litro	€ 2,50
	1/2 litro	€ 5,00
	1 litro	€ 9,00
<b>Passerina Brut</b> <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 12,00
<b>"Jajà Brut" Passerina Brut</b> <i>Fontezoppa</i>		€ 14,00
<b>Passerina Brut</b> <i>Velenosi</i>		€ 15,00
<b>"Annibal" (Rosè) Lacrima Nera</b> <i>Fontezoppa</i>		€ 15,00
<b>Valdobbiadene Millesimato</b> <i>Val d'Oca</i>		€ 18,00

## Rossi

<b>Rosso piceno BIO</b> <i>Sorsodivino - vino della casa</i>		€ 2,00	
	1/4 litro	€ 2,50	
	1/2 litro	€ 5,00	
	1 litro	€ 9,00	
<b>Rosso piceno</b> <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 3,50	€ 12,00
<b>Rosso piceno superiore BIO</b> <i>Cantine di Castignano</i>		€ 15,00	
<b>"Apezzana" Rosso Colli Maceratesi BIO</b> <i>Saputi</i>		€ 13,00	
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> <i>Zaccagnini</i>		€ 3,50	€ 12,00
<b>"Boffo Riserva" Montepulciano e Cabernet Sauvignon</b> <i>Cantine d'Ercoli</i>		€ 14,00	
<b>"Catò" Sangiovese</b> <i>Fontezoppa</i>		€ 14,00	
<b>Lacrima di Morro d'Alba superiore</b> <i>Stefano Mancinelli</i>		€ 17,00	

## Rosè

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

## Spumanti

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