



La trattoria "A Silvia" è un luogo dove i sapori raccontano, attraverso le eccellenze del territorio, una vera e propria identità. La nostra proposta è infatti una cucina tipica profondamente legata alle origini e alle tradizioni delle Marche.

Cristiana e Danilo, titolari e cuochi, sono custodi di antiche ricette e amanti del "fatto in casa", piatti che preparano con cura sapiente utilizzando solo ingredienti di prima scelta selezionati sul territorio.

La nostra specialità è la carne, i vini sono selezionati tra regionali e nazionali, e l'accoglienza è quella tipica e calorosa dei veri marchigiani.

Antipasti

Crescia sfogliata della casa (3,9,14) 3 €
(Farina, uova, strutto, latte, acqua)

Tagliere di salumi del territorio Marchigiano (2,3)  12 €
(Ciauscolo, lonza, prosciutto crudo stagionato, salame lardellato, mortadella, coppa di testa)

Tagliere di formaggi del territorio Marchigiano (3,11,13)   16 €
(Caprino, caciotta, pecorino, formaggio stagionato con confettura di mela rosa, visciole e mostarda di cipolle rosse)

Degustazione di salumi e formaggi del territorio (2,3,11,13)  18 €

Crostini misti della casa (9)   8 €
(4 pz. a scelta dello chef)

Bruschetta con fonduta di parmigiano, uovo e tartufo (3,9,14)  10 €

Bruschette con lardo del Territorio Marchigiano (9) 8 €
(3 pz. a porzione)

I Caldi della Casa

- Antipasto caldo della casa (3,12,14) **..... 15 €
(Fagioli con le cotiche, trippa alla marchigiana, coratella in frittata, cicerchia in potacchio, roveja e salsiccia)
- Fagioli con le cotiche (12) **..... 6 €
- Trippa alla Marchigiana (3,12) **..... 6 €
- Coratella in frittata (14) **..... 6 €
- Zuppa di cicerchia di Serra de' Conti presidio slow food (12)   ** 6 €
- Roveja Marchigiana presidio slow food con salsiccia (12) **..... 6 €

Primi Piatti

Vincisgrassi con ragù marchigiano (3,9,12,14) 12 €

Gnocchi al sugo di papera (3,9,12,14) 12 €

Pappardelle al sugo di cinghiale (3,9,12,14) 12 €

Bottoncini di ricotta aromatizzata pepe e limone con burro e salvia
(3,9,14)  11 €

Mezzi rigatoni rigati trafilati al bronzo alla pajata (3,9) 10 €

Paccheri rigati trafilati al bronzo allo stracotto di manzo (9,12) 12 €

Frascarelli ,su prenotazione min. 2 porz. (9,12)..... 10 €

Riso in polenta con sugo al pomodoro e lonza

Secondi Piatti

Frittura mista di carne alla marchigiana (3,9,14)	16 €
Agnello, pollo, maiale, vitello	
Agnello fritto (3,9,14)	16 €
Agnello scottadito 	16 €
Grigliata mista di carne 	16 €
Costina di maiale, salsiccia, agnello, petto di pollo, arrosticino	
Cinghiale “A modo nostro” (12,13) 	15 €
Cinghiale, olive marchigiane, cipolline alla brace	
Coniglio alla cacciatora (12) 	14 €
Coniglio, polpa di pomodoro, olive marchigiane	
Pollo in potacchio 	12 €
Pollo, aglio, rosmarino	
Tagliata di manzo 300 gr. circa (2,3) 	22 €
con fonduta di formaggi, pere e noci	
Tagliata di manzo 300 gr. circa (2,3) 	22 €
con rucola fresca, pesto di rucola , pinoli tostati e cialda di parmigiano	
Tagliata di manzo 300 gr. circa (2) 	22 €
con radicchio, nocciole tostate e glassa di aceto balsamico	
Tagliata di manzo 300 gr. circa 	20 €
con sale affumicato e rosmarino	

Contorni

Gran fritto marchigiano (3,9,14)	 	10 €
Olive all'ascolana, crema frita, mozzarelline, verdure miste e patate fritte		
Patate fritte (9)	 	4 €
Erbe di campo straginate in padella	  	6 €
Patate arrosto secondo disponibilità	  	5 €
Verdure grigliate secondo disponibilità	  	5 €
Insalata verde	  	4 €
Insalata mista	  	5 €
Mozzarelle fritte (3,9,11,14)		5 €
Olive all'ascolana (3,9,11,14)		5 €
Cremini fritti (3,9,11,14)		5 €

* in mancanza di prodotto fresco si utilizzerà un buon prodotto surgelato

Menù bimbi

Primi piatti

Penne o spaghetti al pomodoro e basilico (9,12)   8 €

Tortellini alla panna o pomodoro e basilico (3,7,9,11,12,14) 10 €

Secondi piatti

Hamburger di vitello con panino e patatine fritte (3,7,9,11,14) 10 €
(pomodoro e insalata a scelta)

Cotoletta di pollo frita fatta in casa con patatine fritte (9,14) 10 €

Dolci della Casa

Tiramisù (1,2,3,9,14)  5 €

Panna cotta (3)   5 €

Tortino al cioccolato con cuore morbido (1,3,9,14)  6 €

Torta golosa al cioccolato e mandorle (1,2,3,14)   6 €

Tagliere di biscotti artigianali (1,2,3,9,14)  5,50 €

(cantucci, biscotti con gocce di cioccolato, biscotti ai cereali)

Coperto 2,50 €

Caffetteria

Caffè	1,50 €
Caffè decaffeinato	1,80 €
Caffè con correzione	2,00 €
Orzo	1,80 €
Ginseng	1,80 €
Amari	3,50 €
Distillati	5,00 €

Allergeni

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
 Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
 Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
 
- 3 LATTE E DERIVATI**
 Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
 
- 4 MOLLUSCHI**
 Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc
 
- 5 PESCE**
 Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
 
- 6 SESAMO**
 Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
 
- 7 SOIA**
 Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
 
- 8 CROSTACEI**
 Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
 
- 9 GLUTINE**
 Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
 
- 10 LUPINI**
 Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
 
- 11 SENAPE**
 Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
 
- 12 SEDANO**
 Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
 Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
 
- 14 UOVA E DERIVATI**
 Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
 

100% GLUTEN FREE
(senza glutine)



PIATTI VEGANI



PIATTI VEGETARIANI