

# Trattoria "A Silvia"








*La trattoria "A Silvia" è un luogo dove i sapori raccontano, attraverso le eccellenze del territorio,  
una vera e propria identità.*

*La trattoria infatti propone una cucina tipica profondamente legata alle sue origini e alle sue  
tradizioni.*









*Cristiana e Danilo, titolari e cuochi, sono custodi di vecchie 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 (9,14) ..... 3 €**  
(Farina, uova, strutto, latte, acqua)
- Tagliere di salumi del territorio Marchigiano (3)  ..... 12 €**  
(Ciauscolo, lonza, prosciutto crudo stagionato, salame lardellato, mortadella, coppa di testa)
- Tagliere di formaggi del territorio Marchigiano (3,11,16)   ..... 16 €**  
(Caprino, caciotta, pecorino, formaggio stagionato con confettura di mela rosa, visciole e mostarda di cipolle rosse)
- Degustazione di salumi e formaggi del territorio (3)  ..... 14 €**
- Crostini misti della casa (9)   ..... 8 €**  
(4 pz. a scelta dello scef)
- 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

<b>Antipasto caldo della casa</b> (3,12,13,14) 	<b>12 €</b>
(Fagioli con le cotiche, trippa alla marchigiana, coratella in frittata, cicerchia in potacchio, roveja e salsiccia)	
<b>Fagioli con le cotiche</b> (12) 	<b>6 €</b>
<b>Trippa alla Marchigiana</b> (3,12) 	<b>6 €</b>
<b>Coratella in frittata</b> (14) 	<b>6 €</b>
<b>Zuppa di cicerchia di Serra de' Conti presidio slow food</b> (12)   	<b>6 €</b>
<b>Roveja Marchigiana presidio slow food con salsiccia</b> (12) 	<b>6 €</b>

# Primi Piatti

Vincisgrassi con ragù marchigiano (9,12,14) .....	11 €
Gnocchi al sugo di papera (9,12,14) .....	12 €
Pappardelle al sugo di cinghiale (9,12,14) .....	12 €
Bottoncini di ricotta aromatizzata pepe e limone con burro e salvia (3,9,14)  .....	10 €
Mezzi rigatoni rigati trafiletti al bronzo alla pajata (3,9) .....	10 €
Paccheri rigati trafiletti 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

<b>Frittura mista di carne alla marchigiana (3,9,14)</b> .....	<b>16 €</b>
Agnello, pollo, maiale, vitello	
<b>Agnello fritto (3,9,14)</b> .....	<b>16 €</b>
<b>Grigliata di maiale</b>  .....	<b>14 €</b>
Costina di maiale, salsiccia, pancetta, capocollo, fegatino (di maiale in rete con alloro)	
<b>Grigliata mista di carne</b>  .....	<b>16 €</b>
Costina di maiale, salsiccia, agnello, petto di pollo, arrosticino	
<b>Cinghiale "A modo nostro" (12,13)</b>  .....	<b>14 €</b>
Cinghiale, olive marchigiane, cipolline alla brace	
<b>Coniglio alla cacciatora (12)</b>  .....	<b>12 €</b>
Coniglio, polpa di pomodoro, olive marchigiane	
<b>Pollo in potacchio</b>  .....	<b>10 €</b>
Pollo, aglio, rosmarino	
<b>Tagliata di manzo 300 gr. circa (2,3)</b>  .....	<b>19 €</b>
con fonduta di formaggi, pere e noci	
<b>Tagliata di manzo 300 gr. circa (2,3)</b>  .....	<b>19 €</b>
con pesto di rucola, pinoli tostati e scaglie di grana	
<b>Tagliata di manzo 300 gr. circa (2)</b>  .....	<b>19 €</b>
con radicchio, nocciole tostate e glassa di aceto balsamico	

# Contorni

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

\* 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 (14,1,2,9,3) 	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 (2,3,9,14) 	5,50 €

Coperto ..... 2,50 €



# Caffetteria

Caffè .....	1,50 €
Caffè decaffeinato .....	1,80 €
Orzo .....	1,80 €
Ginseng .....	1,80 €
Amari .....	3,50 €
Distillati .....	5 €

# 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: arrostiti, 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