

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)  18 €**
- 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

Antipasto caldo della casa (3,12,13,14) 	12 €
(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 (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

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

Contorni

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