MENÙ

Autunno 2026

Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Riccardo Raccichini

con Stefano Tosoni alla brace

"Chef comanda colore:
zucca gialla, peperoni rossi, patata viola….
questi i colori dell'autunno che ci hanno fatto sognare ed
elaborare questi piatti fantasiosi legati alla tradizione"

MENÙ DI TERRA

Antipasti

Battuta di manzo, zabaione salato al whisky torbato, crumble di pane, chips di cipolla rossa	€	24,00
Carciofo fritto cacio e pepe	€	16,00
Crème brulée di zucca, porcini scottati in padella, pancetta croccante	€	16,00
Fagottini di sfoglia, zucca, speck, formaggio	€	16,00
Selezione di salumi marchigiani prosciutto dei Monti Sibillini, pane bruscato aglio e olio	€	18,00

Primi

Bottoni di vitello brasato, burro, nocciola, salvia, verza	€	22,00
Gnocchetti con la papera	€	20,00
Pappardelle al ragù di cinghiale, profumo di alloro	€	20,00
Ravioli di agnello e mandorle, la sua coulis, crema di carote	€	22,00
Riso Carnaroli ai porcini, finferli, crema di zucca	€	20,00
Vincisgrassi	€	22,00

Secondi

Carne alla brace (*maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo*)		€	30,00
Fiorentina/Lombata alla brace	*all'etto*	€	10,00
Pancia di maialino CBT, crema di carciofi e vaniglia, patata fondente		€	24,00
Pollo alla cacciatora		€	24,00
Tagliata di vitello alla brace, rucola, perle di melograno al peperoncino		€	26,00

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"

MENÙ DI MARE

Antipasti

Capesante scottate, sedano grigliato, zabaione salato, dadolata di pancetta croccante		€	24,00
Ceviche di rana pescatrice, crema di peperoni rossi, cipolla, frutto della passione		€	24,00
Il mare in un piatto		€	28,00
Polpo CBT rosolato in padella, crema di ceci, chips di pane, olio al rosmarino		€	24,00
Seppioline al vapore, crema di porri e patate, mandorle		€	22,00

Primi

Bottoni di mazzancolla tigrata, capesante, taleggio, peperoni, vellutata di zucca		€	24,00
Chitarrina, dadolata di orata profumata al limone, la sua lisca fritta		€	22,00
La pentolaccia	(*minimo 2 pax, prezzo a pax*)	€	28,00
Ravioli al nero di seppia, branzino, pomodorini confit, olive		€	24,00
Riso Carnaroli, mandarino, scampi, bottarga		€	28,00
Spaghettone alla carbonara di mazzancolla tigrata e caffè		€	22,00

Secondi

Calamaro ripieno di gamberi e verdure su letto di scarola maritata		€	26,00
Frittura senza lische		€	26,00
Scampi rosolati con zenzero, finocchi, uvetta, aria di mandarino (4 pezzi)		€	40,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate	*all'etto*	€	15,00
Pesce alla brace *(scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, alici)*		€	34,00

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"

I CONTORNI

Cavolfiore fritto		€	8,00
Frittura Marchigiana (verdure, olive ripiene, cremini)	*(minimo 2 pax, prezzo a pax)*	€	10,00
Insalata verde/mista		€	7,00
Patate arrostite/fritte		€	7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino (*spinaci, biete, cicoria*)		€	8,00
Verdure grigliate		€	8,00
Zucca arrosto, miele, timo		€	7,00

IL FORMAGGIO, IL DOLCE E LA FRUTTA

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo, la sapa		€	16,00
Cantucci, crostata, ciambellone, biscotti e vino cotto		€	12,00
Crema catalana		€	8,00
Dolce mattone		€	8,00
Panna cotta (*ai frutti di bosco, al creme caramel, al cioccolato, alla nutella*)		€	8,00
Semifreddo ai frutti di bosco		€	8,00
Tiramisù		€	8,00
Zuppa Inglese		€	8,00
Degustazione di dolci	*(minimo 2 pax, prezzo a pax)*	€	12,00
Tagliata di frutta di stagione	*(minimo 2 pax, prezzo a pax)*	€	10,00

Pane e coperto	€	3,50

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

ANTICO ULIVETO s.a.s. di Cimini Michela
Contrada Palazzo Rosso n. 1 – 62018 – POTENZA PICENA (MC)
Tel: +39 0733 880649 – +39 334 6190041 mail: locanda@anticouliveto.com - www.anticouliveto.com



LA CARTA DEI VINI

…in vino veritas…

I Vini Bianchi MARCHIGIANI

DONNA ANGELA	Uve: Chardonnay Malvasia	Cantina S. Cassella	€	25,00
DONNA ELEONORA	Uve: Chardonnay Sauvignon	Cantina S. Cassella	€	25,00
PASSERINA	Uve: Passerina	Cantina Dell'Ubere	€	20,00
PASSERINA Bio	Uve: Passerina	Cantina De Angelis	€	25,00
PECORINO Bio	Uve: Pecorino	Cantina De Angelis	€	25,00
PECORINO	Uve: Pecorino	Cantina Dell'Ubere	€	20,00
FALERIO	Uve: Trebbiano Passerina	Cantina De Angelis	€	20,00
LE VAGLIE CLASSICO DI JESI	Uve: Verdicchio	Cantina Antonucci	€	30,00
TRALIVIO SUPERIORE	Uve: Verdicchio	Cantina Santarelli	€	40,00
BUCCI Superiore	Uve: Verdicchio	Cantina Villa Bucci	€	40,00
VERDICCHIO DOI MATELICA	Uve: Verdicchio	Cantina La Monacesca	€	30,00

I Vini Rossi MARCHIGIANI

CONTE LEOPOLDO	Uve: Cabernet	Cantina S. Cassella	€	30,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA	Uve: Lacrima	Cantina Mancinelli	€	30,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA Superiore	Uve: Lacrima	Cantina Mancinelli	€	35,00
CARDINAL BUONACCORSO	Uve: Sangiovese	Cantina S. Cassella	€	30,00
ROSSO PICENO	Uve: Sangiovese	Cantina S. Cassella	€	20,00
MONTEPULCIANO	Uve: Montepulciano	Cantina Dell'Ubere	€	20,00
JULIUS ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€	30,00
ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€	30,00
ZERO ROSSO CONERO *No Solfiti*	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€	30,00
ZERO SOLFITI ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€	30,00
CONERO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€	35,00
DECEBALO CONERO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€	40,00
DORICO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€	50,00
ROGGIO DEL FILARE	Uve: Montepulciano	Cantina Velenosi	€	50,00

I Vini Rose'

ASTER ROSE' Vino Spumante	Uve: Montepulciano	Cantina Zaccagnini	€	25,00
CERASUOLO D'ABRUZZO	Uve: Montepulciano	Cantina Dell'Ubere	€	25,00
ROSA ROSAE	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€	25,00

I Vini Bianchi ITALIANI

CALIZ CHARDONNAY	Uve: Chardonnay	Cantina Kurtatsch	€ 25,00
CHARDONNAY JERMANN	Uve: Chardonnay	Cantina Jermann	€ 40,00
FALANGHINA	Uve: Falanghina	Cantina Mastrobernardi	€ 30,00
GEWURTZTRAMINER	Uve: Gewurtztraminer	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
GRECO DI TUFO	Uve: Greco di Tufo	Cantina Mastrobernardi	€ 30,00
LUGANA doc	Uve: Turbiana	Cantina Cà dei Frati	€ 35,00
PINOT BIANCO	Uve: Pinot Bianco	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
PINOT BIANCO	Uve: Pinot Bianco	Cantina Jermann	€ 35,00
PINOT GRIGIO	Uve: Pinot Grigio	Cantina Jermann	€ 40,00
RIBOLLA GIALLA ZUC DI VOLPE	Uve: Ribolla Gialla	Cantina Volpe-Pasini	€ 35,00
ROERO ANEIS CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebelbo	€ 30,00
SAUVIGNON	Uve: Sauvignon	Cantina Jermann	€ 40,00

I Vini Rossi ITALIANI

AMARONE VALPOLICELLA	Uve: Corvina Rondinella	Cantina Cesari	€ 60,00
BARBARESCO CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebelbo	€ 50,00
BAROLO CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebellbo	€ 45,00
BAROLO PAESI TUOI	Uve: Nebbiolo	Cantina Vite Colte	€ 55,00
LAMURI'	Uve: Nero d'Avola	Cantina Regaleali	€ 30,00
PLUMBAGO	Uve: Nero d'Avola	Cantina Planeta	€ 30,00
PINOT NERO	Uve: Pinot Nero	Cantina Antonutti	€ 30,00
PINOT NERO	Uve: Pinot Nero	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
CHIANTI CLASSICO	Uve: Sangiovese Canaiol	Cantina M. Guelfo	€ 30,00
MORELLINO DI SCANSANO BATTIFERRO	Uve: Sangiovese	Cantina Grillesino	€ 30,00
MATURO MONTEPULCIANO	Uve: Sangiovese, Merlot	Cantina Brondello	€ 30,00
ROSSO DI MONTALCINO	Uve: Sangiovese	Cantina Banfi	€ 35,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Uve: Sangiovese	Cantina Banfi	€ 60,00
PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO	Uve: Sangiovese	Cantina Antinori	€ 90,00

I Vini da Dessert

SPRINTOSO Moscato	Uve: Moscato	Cantina Toso	€ 20,00
BRACHETTO D'ACQUI	Uve: Brachetto	Cantina: Banfi	€ 25,00
BRUMATO PASSITO	Uve: Trebbiano Malvasia	Cantina Garofoli	€ 40,00
MUFFATO DELLA SALA	Uve: Sauvignon	Cantina Antinori	€ 60,00

Le Bollicine

PRESTIGE CA' DEL BOSCO	Uve Chardonnay Pinot B	Cantina Franciacorta	€ 70,00
LA CASA DEI FIORI Prosecco	Uve: Glera	Cantina Clara C.	€ 20,00
SANT'ORSOLA PROSECCO	Uve: Glera	Cantina Sant'Orsola	€ 20,00
FERRARI MAXIMUM BRUT	Uve: Chardonnay	Cantina Ferrari	€ 60,00
BERLUCCHI CUVEE IMPERIALE	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Franciacorta	€ 60,00
BERLUCCHI BRUT ROSE'	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Franciacorta	€ 60,00
M. & C. RESERVE IMPERIAL	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina M & C	€ 90,00
VEUVE CLICQUOT	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina V.Clicquot	€ 90,00
KRUG GRAND CUVEE'	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Krug	€ 240,00
DOM PERIGNON	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Dom Perignon	€ 240,00
CRISTAL	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina L Roederer	€ 260,00

ANTICO ULIVETO s.a.s. di Cimini Michela
Contrada Palazzo Rosso n. 1 – 62018 – POTENZA PICENA (MC)
Tel: +39 0733 880649 – +39 334 6190041 mail: locanda@anticouliveto.com - www.anticouliveto.com