



## *MENÙ*

### *Primavera 2024*

**Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Wakil Kamal**

**con Stefano Tosoni alla brace**

*L'amore è come la buona cucina,  
le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici,  
ma sono rese magiche dalla fantasia!*

## MENÙ DI TERRA

### Antipasti

Battuta di fassona al coltello, uovo marinato, capperi, finocchietto croccante	€ 16,00
Carpaccio di magatello di vitello, salsa di pane tostato, zenzero, aceto, pepe, finocchietto selvatico, spinacino	€ 16,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala, letto di peperoni arrostiti, taggiasche, gelato salato ai capperi	€ 16,00
Lingua di vitello, the nero affumicato, cipollato alla cenere, riduzione di sherry	€ 16,00
Pancia di maiale, carciofi fritti, crema di topinambur, perle di arancia, cialde di Parmigiano	€ 16,00
Selezione di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini, pane bruscato aglio e olio	€ 16,00
Strudel salato di pasta fillo, ricotta, asparagi, cipollotti, cerfoglio	€ 16,00

### Primi

Bottoni di coda di manzo, latte di sedano rapa, santoreggia	€ 20,00
Gnocchetti con la papera	€ 18,00
Pappardelle al ragù di cinghiale, crumble al cioccolato	€ 18,00
Riso Carnaroli agli asparagi, croccante di Parma, polvere di speck, stracciatella	€ 18,00
Spaghettoni Mancini, ciauscolo, fave fresche, Anice Varnelli	€ 18,00
Tortelloni verdi di coniglio leprino, fine ratatuaia di zucchine, melanzane al timo, mentuccia, finocchietto selvatico	€ 20,00

### Secondi

Bocconcini di capriolo scottato, pure' di mela e sedano rapa, crescione, mirtilli, lamponi	€ 24,00
Carne alla brace ( <i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i> )	€ 24,00
Crêpinette di agnello, carciofi, finocchi, daikon	€ 24,00
Filetto di vitello, salsa al porto, cipolla candita, sedano rapa, crema di fave, nasturzio	€ 40,00
Fiorentina/Lombata alla brace	<i>all'etto</i> € 9,50
Petto d'anatra, miele, mele, miso e semi	€ 24,00
Tagliata di vitello alla brace, lardo di Colonnata, rosmarino	€ 24,00

**"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 glassate, vellutata di patate dolci, salsa d'arancio, marmellata di mele e zenzero	€ 20,00
Cubi di salmone, gelatina di soia, sciroppo di zenzero, wakame, semi di sesamo	€ 20,00
Il profumo del mare (seppie e calamari al vapore, gamberetti al tequila, scampo alla catalana, salmone all'anice, alici alla menta, cozze al datterino piccante)	€ 28,00
Le Crudità (ostriche Creuse e Belon, tartufi, ricci, fasolari, cozze, cannolicchi, scampo, mazzancolla, carpaccio di branzino e tonno, tartare di scorfano e salmone)	€ 65,00
Ostriche fritte, purea di fave, cicoria ripassata, granita di mela verde	€ 20,00
Ombrina cotta e cruda, asparagi, salsa tonnata, panna all'agro, confettura di albicocche	€ 20,00
Scampi scottati in padella, carciofo farcito con scampi al lime, tapenade di Taggiasche	€ 28,00

### Primi

Bottoni di capesante fasolari e dragoncello, crema di carciofi, corallo disidratato	€ 24,00
Chitarrine in verde, veraci, peperone rosso di Senise IGP	€ 22,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax) € 24,00
Pappardelle ai seppiolini, salicornia, piselli, garum di seppia	€ 22,00
Ravioli alla n'duja di tonno peperoni e finocchio, spuma di patate	€ 24,00
Riso Carnaroli mantecato al datterino giallo, carpaccio di gambero rosso di Mazara, spuma di burrata, giardino vegetale	€ 24,00

### Secondi

Branzino CBT, peperoni al miele, vellutata di scalogno	€ 28,00
Filetto di ombrina marinata all'acqua di cavolo viola, vellutata di asparago, crudo di carciofo spinoso	€ 28,00
Frittura senza lische	€ 26,00
Gratin di conchiglie (ostriche, capesante, tartufi, fasolari, cozze, cannolicchi)	€ 28,00
Pesce alla brace (scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, alici)	€ 30,00
Pescato del giorno al forno, olive taggiasche, pomodorini, patate	all'etto € 14,00
Spada alla brace di calamari e gamberoni	(minimo 2 pax) € 40,00

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

## *I CONTORNI*

Asparagi al burro salato profumati al limone	€ 7,00
Carciofi ripieni in padella	€ 7,00
Macedonia di finocchi, arance e olive taggiasche	€ 7,00
Frittura di verdure in pastella, olive all'ascolana, cremini	€ 10,00
Insalata verde/mista	€ 6,00
Patate arrostate/fritte	€ 7,00
Pinzimonio	€ 10,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino ( <i>spinaci, biette, cicoria</i> )	€ 7,00
Verdure grigliate/gratinate	€ 7,00

## *I FORMAGGI IL DOLCE E LA FRUTTA*

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo, la sapa	€ 16,00
Cantucci, crostata, biscotti e vino cotto	€ 10,00
Crema catalana	€ 8,00
Crostata di frutta	€ 8,00
Dolce mattone	€ 8,00
Panna cotta	€ 8,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 8,00
Semisfera di cioccolato dal cuore freddo all'amarena	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Tortino al cioccolato dal cuore morbido e caldo	€ 8,00
Zuppa Inglese	€ 8,00
Degustazione di dolci	(minimo 2 pax) € 20,00
Ananas	€ 8,00
Fragole al limone	€ 8,00
Tagliata di frutta di stagione	(minimo 2 pax) € 18,00
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”**



## *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
PLUNBAGO	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 CUVÉE 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 CUVÉE'	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.r.l.

Contrada Palazzo Rosso n. 1 – 62018 – POTENZA PICENA (MC)

Tel: +39 0733 880649 – +39 334 6190041 mail: [locanda@anticouliveto.com](mailto:locanda@anticouliveto.com) - [www.anticouliveto.com](http://www.anticouliveto.com)