



# A VOLTE

RESTAURANT & WINE

A LA CARTE MENU





## TO START WITH...

Summer vegetable mix:  
cooked and raw vegetables  
with fruit

8 euro



Veal with tuna sauce

8 euro



Carbonara Cod

10 euro



Raw amberjack with  
"pizzaiola" sauce

12 euro



Platter with selection of salami  
and cheese from Le Marche  
with vegetable preserve

18 euro

Appetizers degustation  
(meat and vegetables)

20 euro

Appetizers degustation  
(seafood)

24 euro



AVOLTE



... PASTA AND MORE. ...

Tortellini filled with rabbit “in porchetta”, wild fennel, pecorino cheese

11 euro

“Black & White” Risotto, with cuttlefish, cuttlefish ink and candied lemon

14 euro



Spaghetti "Senatore Cappelli",  
green tomato, jowl bacon and  
wild fennel

11 euro

Paccheri with cod, chickpeas,  
anchovy sauce and sweet  
pepper

12 euro

Spaghetti "Regina dei Sibillini"  
with 5 tomatoes, basil, 36  
months Parmigiano Reggiano

10 euro





... MAIN COURSES ...

Octopus, topinambur cream,  
nuts and fresh herbs

20 euro

Suckling pig, glazed shallot,  
marinated salad, puffed rind

18 euro



Amberjack, tomato soup, wild  
rocket

20 euro

Cod pil pil

20 euro



Duck in three ways, breast,  
thigh and foie gras

20 euro



Aubergine steak, filled with  
tomato, rosemary, olives

10 euro





... PINSA GOURMET

Homemade "mortadella",  
shrimp tartare, lemon,  
pistachios, mozzarella  
13 euro

Queen Margherita with tomato  
and "fior di latte" mozzarella  
12 euro

Vegetables with buffalo mozzarella  
12 euro

Tomato, Cantabric anchovies,  
"fior di latte" mozzarella  
13 euro





## ... SWEET MEMORIES

Dark chocolate, peanuts,  
caramel

8 euro

Vanilla Cheese Cake with  
mulberry berries

8 euro

Summer dessert: mango, passion  
fruit and white chocolate

8 euro

Peach, yogurt and almond

8 euro

Season sliced fruit

6 euro





**The cover charge is included**  
with our homemade sourdough bread.

Water 75cl 2 euro

If fresh product is not available, some products may be frozen or frozen by blast chiller.

Dishes may contain allergens such as, but not limited to: crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, tomatoes, nickel, celery, mustard, sesame seeds, sulphites, lupins, molluscs, cereals containing gluten. Please inform the waitstaff about any allergies or intolerances. We will be happy to prepare a dish tailored to your needs.



# A VOLTE

RESTAURANT & WINE

WINE LIST





SPARKLING WINES

Marche

1 | Passerina Spumantizzata Extra Dry,  
Podere dei Colli  
18 euro

2 | Passerina Spumantizzata Brut "Varà",  
La Muròla  
18 euro

3 | Bianco Brut (Verdicchio),  
Conti di Buscareto  
25 euro

4 | Rosé Brut (Lacrime di Morro d'Alba),  
Conti di Buscareto  
25 euro

5 | Metodo Classico "Jurek", La Muròla  
30 euro

6 | Metodo Classico "The Rose", Velenosi  
28 euro



# A VOLTE

## Veneto

7 | Valdobbiadene Superiore Extra Dry  
DOCG, Nani Rizzi  
20 euro

## Lombardia

8 | Franciacorta Brut, Contadi Castaldi  
25 euro

9 | Franciacorta Rosé, Contadi Castaldi  
25 euro

10 | Franciacorta Saten, Contadi Castaldi  
30 euro



## CHAMPAGNE

11 | Brut (Cote de Blancs), Delamotte  
69 euro

12 | Blanc de Blancs (Cote de Blancs),  
Delamotte  
100 euro



WHITE WINES

Marche

13 | Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico DOC, Conti di Buscareto  
18 euro

14 | Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico  
DOC, "Bianco Perla", Poderi Laila  
20 euro

15 | Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Classico Superiore DOC, La Staffa  
24 euro

16 | Verdicchio di Matelica DOC,  
Collestefano  
20 euro

17 | Verdicchio di Matelica DOC,  
Gagliardi  
21 euro

18 | Verdicchio di Matelica DOCG,  
"Cambrugiano", Belisario  
26 euro

19 | Offida Pecorino DOCG "Fenesia",  
Terra Fageto  
22 euro

20 | Offida Pecorino DOCG "Pistillo",  
Podere San Lazzaro  
26 euro

21 | Offida Pecorino DOCG "Pecus",  
Cardocchia  
22 euro

22 | Falerio-Pecorino dei Colli Ascolani  
DOC "Terre Cortesi", Moncaro  
22 euro

23 | Falerio dei Colli Ascolani DOC  
"Lafrenios", Lumavite  
18 euro

24 | Falerio dei Colli Ascolani DOC  
"Telusiano", Rio Maggio  
20 euro

25 | Falerio DOC Pecorino "Gallicano"  
(Vinificato in Anfora), Castrum Morisci  
18 euro

26 | Bianchello del Metauro Superiore  
DOC "Brecce di Tufo", Il Conventino  
28 euro

27 | Colli Maceratesi DOC "Angera",  
Il Pollenza  
24 euro

28 | Offida Passerina DOCG "Leda",  
Cardocchia  
22 euro

29 | Offida Passerina DOCG, Poderi dei Colli  
20 euro

30 | Marche Passerina IGT "Letizia",  
Terra Fageto  
18 euro



31 | Sauvignon Marche IGT "Animale  
Celeste", Santa Barbara  
24 euro

32 | Marche Bianco Chardonnay IGT  
"AquaSalata", Le Colline  
18 euro

33 | Marche Bianco Ribona IGT "Adele",  
Le Colline  
18 euro

34 | Marche bianco IGT "Padreterno"  
(Vinificato in Anfora), Castrum Morisci  
24 euro

35 | Marche Bianco IGT "Giulia Morichelli  
D'Altemps", La Muròla  
25 euro



## Trentino A. A.

36 | Gewürztraminer DOC, Rotaliana  
30 euro

37 | Müller Thurgau DOC, Rotaliana  
22 euro

## Veneto

38 | Ribolla Gialla IGT, Fruscalzo  
30 euro

## Abruzzo

39 | Malvasia Terre di Chieti "LaBelle",  
Lunaria  
24 euro

## Campania

40 | Greco di Tufo DOCG,  
Mastroberardino  
25 euro

## ROSÉ WINES

### Marche

41 | Marche Rosato IGT "Dì Dì",  
Il Pollenza  
24 euro

42 | Marche Rosato IGT "Sensuade",  
Santa Barbara  
22 euro

43 | Marche Rosato IGT "Fos", Lumavite  
20 euro



RED WINES

Marche

44 | Lacrima di Morro d'Alba DOC,  
Conti di Buscareto  
18 euro

45 | Lacrima di Morro d'Alba DOC  
Superiore "Compagnia", Conti di Buscareto  
26 euro

46 | Rosso Conero DOCG "Serrano",  
Umani Ronchi  
20 euro

47 | Conero Riserva DOCG "Cimerio", Moncaro  
25 euro

48 | Rosso Conero DOC "Marro",  
Alberto Serenelli  
30 euro

49 | Rosso Piceno DOC "Colle del Buffo",  
Terre Fageto  
20 euro

50 | Rosso Piceno DOC "Testamoza"  
(Vinificato in Anfora), Castrum Morisci  
24 euro

51 | Rosso Piceno DOC "Granarijs",  
Rio Maggio  
25 euro

52 | Rosso Piceno Superiore "Il Maschio  
da Monte", Santa Barbara  
35 euro

53 | Offida Rosso DOCG "27", Cardocchia  
32 euro

54 | Colli Pesaresi Sangiovese DOC  
"Cardomagno", Il Conventino  
35 euro

55 | Colli Maceratesi Rosso Doc "San  
Leopardo", Belisario  
24 euro

56 | Marche Sangiovese IGT "Antek",  
La Muròla  
39 euro

57 | Marche Sangiovese IGT "Vittorio",  
Le Colline  
18 euro

58 | Marche Merlot IGT "Abate Pallia",  
Saputi  
24 euro

59 | Marche Pinot Nero "Colle  
Monteverde", Rio Maggio  
24 euro

60 | Marche Rosso IGT "Vidacilius",  
Lumavite  
24 euro

61 | Marche Rosso IGT "SessantadiTino  
oltre le Mura", Lumavite  
24 euro

62 | Marche Rosso IGT "Rubeo", Rio Maggio  
27 euro

63 | Marche Rosso IGT "Rigò", Poderi dei  
Colli  
26 euro

64 | Marche Rosso IGT "Brunforte",  
La Muròla  
39 euro

## Piemonte

65 | Barbaresco DOCG, Ceretto  
50 euro

66 | Barolo DOCG, Ceretto  
58 euro

## Toscana

67 | Chianti Colli Senesi DOCG,  
Tenute del Cerro  
20 euro

68 | Nobile di Montepulciano DOCG,  
Tenute del Cerro  
24 euro

69 | Brunello di Montalcino DOCG,  
Tenute del Cerro  
53 euro

## Abruzzo

70 | Montepulciano d'Abruzzo DOC  
"Morrecine", Collefrisio  
28 euro

BEER

Rossa Collesi vol.8%  
(Miglior Birra Scura al Mondo)  
33cl 6.50 euro  
75cl 12.00 euro



Indian Pale Ale, Collesi vol.8,5%  
33cl 6.50 euro  
75cl 12.00 euro

Bionda Collesi vol.6%,  
33cl 6.50 euro

Ambrata Collesi vol.7,5%,  
75cl 12.00 euro

La Blanche vol.5%,  
33cl 6.50 euro