



A VOLTE

RESTAURANT & WINE

MENÙ ALLA CARTA



AVOLTE



PER INIZIARE...

Girando nell'orto, verdure
cotte, crude e frutta

8 euro



Tartare di marchigiana, salsa
bernese, crumble alle acciughe

10 euro

Pane bao, stracci di maialino,
vino cotto

10 euro

Mazzancolle dell'Adriatico,
lattuga, rapa e mela verde

12 euro



Calamaro ripieno, salsa
tarallo, pomodoro giallo
tardivo

12 euro

Tagliere d'insaccati e formaggi
marchigiani con sott'oli della
dispensa

18 euro

Degustazione di antipasti di
carne e verdure

20 euro

Degustazione di antipasti di
mare

24 euro



AVOLTE



... NON SOLO PASTA. ...

Tortelli ripieni con coniglio in porchetta, finocchio selvatico, pecorino

12 euro

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, zucca gialla, guanciaiale e burrata

14 euro



Spaghetti Senatore Cappelli,
aglio, olio, peperoncino e
mazzancolla

12 euro

Pappardelle al ragù d'agnello,
sedano rapa e zafferano

10 euro

Spaghettoni Regina dei
Sibillini al cacio e pepe

10 euro



AVOLTE



. . . PER CONTINUARE. . .

Maialino da latte, verza, uva
passita e cotenna soffiata
18 euro



Rombo chiodato, finocchi
brasati e orzo
22 euro

Triglia di scoglio, funghi
porcini, porri alla brace
20 euro

AVOLTE

Polpo, topinambur, nocciole e
pimpinella

20 euro

Anatra in tre servizi, petto,
coscia e foie gras

22 euro



Parmigiana di finocchi, gel di
arance e olive strinate

10 euro





... PINSA GOURMET

Mortadella fatta in casa,
crudità di gamberi, limone,
pistacchi e fior di latte

13 euro

Regina Margherita

12 euro

Giro intorno all'orto con
mozzarella di bufala

12 euro

Pomodoro, bufala e alici del
Cantabrico

12 euro



...DOLCI RICORDI

Cioccolato fondente, arachidi,
caramello

8 euro

Cheese cake, morici e vaniglia

8 euro

Crema cotta al caffè e Varnelli

8 euro

Lingotto al cioccolato fondente,
amarene, nocciole

8 euro

Tagliata di frutta

6 euro





Servizio e coperto sono inclusi
con il nostro pane di pasta madre fatto in casa.

Acqua 75cl 2 euro

In mancanza del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

I piatti possono contenere allergeni come ad esempio, ma non limitatamente a: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, pomodoro, nichel, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi, cereali contenenti glutine. Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala. Saremo lieti di prepararvi un piatto adeguato alle vostre esigenze.



A VOLTE

RESTAURANT & WINE

CARTA DEI VINI



BOLLICINE

Marche

1 | Passerina Spumantizzata Extra Dry,
Poderi 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 (Lacrima di Morro d'Alba),
Conti di Buscareto

25 euro

5 | Verdicchio di Matelica "Càvea", Col Paola

26 euro

6 | Metodo Classico "Jurek", La Muròla

30 euro

7 | Metodo Classico "Donna Giulia",
Fattoria Le Terrazze

35 euro



A VOLTE

Veneto

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

Lombardia

9 | Franciacorta Brut, Contadi Castaldi
30 euro

10 | Franciacorta Rosé, Contadi Castaldi
30 euro

11 | Franciacorta Saten, Contadi Castaldi
35 euro



CHAMPAGNE

12 | Brut (Cote de Blancs), De la Motte
69 euro

13 | Blanc de Blancs (Cote de Blancs),
De la Motte
100 euro



VINI BIANCHI

Marche

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

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

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

17 | Verdicchio di Matelica DOC,
Collestefano
20 euro

18 | Verdicchio di Matelica DOC,
Gagliardi
21 euro

19 | Verdicchio di Matelica DOC, Col Paola
22 euro

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

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

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

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

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

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

26 | Falerio DOC Pecorino "Gallicano"
(Vinificato in Anfora), Castrum Morisci
24 euro

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

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

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

30 | Offida Passerina DOCG, Poderi dei Colli
20 euro

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

32 | Marche Bianco IGT "Stella Flora",
Maria Pia Castelli
40 euro

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

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

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

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

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

38 | Marche Bianco IGT "Telusiano", Rio
Maggio
20 euro



Trentino A. A.

39 | Gewürztraminer DOC, Toblino
26 euro

40 | Müller Thurgau DOC, Toblino
20 euro

Veneto

41 | Ribolla Gialla IGT, Fruscalzo
26 euro

Abruzzo

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

Campania

43 | Greco di Tufo DOCG,
Mastroberardino
25 euro

VINI ROSATI

Marche

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

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

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

VINI ROSSI

Marche

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

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

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

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

51 | Conero Riserva DOCG "Sassi Neri",
Fattoria Le Terrazze
42 euro

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

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

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

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

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

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

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

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



A VOLTE

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

61 | Marche Merlot IGT "Canovaccio",
Col Paola
25 euro

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

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

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

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

Piemonte

68 | Barolo DOCG, Ceretto
58 euro

Toscana

69 | Bolgheri Rosso DOC "Felciaino",
Chiappini

40 euro

70 | Chianti Colli Senesi DOCG,
Tenute del Cerro

20 euro

71 | Nobile di Montepulciano DOCG,
Tenute del Cerro

24 euro

72 | Brunello di Montalcino DOCG,
Tenute del Cerro

53 euro

Abruzzo

73 | Montepulciano d'Abruzzo DOC
"Morrecine", Collefrisio

28 euro

Trentino A.A.

74 | Trento DOC Pinot Nero, Toblino

25 euro

PASSITI

75 | Marche IGT "Pius IX Mastai", Il Pollenza
40 euro

BIRRE ARTIGIANALI

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