

M e n ù R i s t o r a n t e

M e n ù D e g u s t a z i o n e

(minimo 2 persone in base alla disponibilità)

Manuela

Calice di Vino

Gli sfizi del Parcoverde

Viaggio nel mondo dei Dolci

euro 27,00 cad.

Claudio

Menù a base di Carne

Calice di Vino

Antipasto Chef

Primo Chef

Secondo Chef

euro 50,00 cad.

M e n ù R i s t o r a n t e

Antipasti

<i>Carpaccio di Marchigiana IGP al Tartufo Nero</i>	euro 12.00
<i>Crostoni Misti</i>	euro 14.00
<i>Selezione di Affettati e Formaggi</i>	euro 18.00
<i>Gli Sfizi del Parcoverde, 5 portate (minimo 2 persone)</i>	cad. euro 17.00

Primi

Utilizziamo solo pasta fresca di nostra produzione stesa al mattarello alternandola all'inconfondibile qualità di Gragnano del Pastificio Gerardo di Nola

<i>Mezzelune con Fonduta e Tartufo</i>	euro 12,00
<i>Tortelloni al Formaggio di Fossa</i>	euro 9.00
<i>Passatelli asciutti al Tartufo</i>	euro 10.00
<i>Passatelli in brodo</i>	euro 7.00
<i>Cappelletti in brodo</i>	euro 7.50
<i>Bis a scelta (minimo 2 persone)</i>	cad. euro 15.00

Secondi

La carne che selezioniamo è garantita da noi e dalla "Macelleria Celli di Novafeltria"

<i>Tagliata di Marchigiana IGP al Sale grosso e Rosmarino</i>	euro 20.00
<i>Tagliata di Pollo "Guidi"</i>	euro 16.00
<i>Filetto di marchigiana IGP al Pepe verde</i>	euro 23.00
<i>Filetto di marchigiana IGP all'Aceto Balsamico</i>	euro 23.00
<i>Filetto di marchigiana IGP alla griglia</i>	euro 22.00

Contorni

Seguiamo con attenzione la freschezza e la stagionalità dei nostri prodotti

<i>Patate al forno</i>	euro 4.50
<i>Insalata mista</i>	euro 5.00
<i>Verdure Miste</i>	euro 6.00

M e n ù P i z z e r i a

AVVERTIAMO I NOSTRI GENTILI OSPITI CHE E' IN ATTO UN DRASTICO CAMBIAMENTO PER QUANTO RIGUARDA LA GESTIONE DELLA PIZZERIA...

Per farvi gustare al meglio le nostre pizze stiamo inserendo prodotti di primissima scelta escludendo tutti i prodotti non freschi. Purtroppo per poter far spazio alle ultime novità alcuni prodotti verranno prima eliminati per poi essere reinseriti gradualmente.

*"Parcoverde Wine-Food"
GRAZIE*

"Le Delizie del Parcoverde"

*fatte esclusivamente con Impasto Romano
(solo su prenotazione o in base alla disponibilità)*

Burrata e Crudo

burrata di bufala e crudo diVino della Macelleria Celli *euro 15.00*

Burrata e Alici

burrata di bufala e alici del cantabrico *euro 14.00*

Tagliata

fior di latte, tagliata di marchigiana IGP, rucola, grana e pendolini *euro 25.00*

Valdostana

*san marzano, fior di latte, bresaola di marchigiana IGP,
parmigiano vacche rosse e pesto di rucola* *euro 17.00*

Salmonata

san marzano, burrata , salmone selvaggio scozzese e menta *euro 18.00*

Scarola

fior di latte, scarola con olive taggiasche e alici del cantabrico *euro 13.00*

Carbonara

fior di latte, uovo, pecorino, pepe e guanciale *euro 12.00*

Tartare

fior di latte, insalata verde e tartare di pesce (in base alla disponibilità) *euro 18.00*

Norma

san marzano, fior di latte, melanzane fritte e ricotta salata *euro 12.00*

Fiori

fior di latte, fiori di zucca e alici del cantabrico *euro 14.00*

Menù Pizzeria

Classica

<i>Fornarina</i>	euro 3.00
<i>Bianca fior di latte</i>	euro 4.50
<i>Margherita san marzano e fior di latte</i>	euro 5.50
<i>Bufala san marzano e bufala campana</i>	euro 8.50
<i>Marinara san marzano, aglio e prezzemolo</i>	euro 4.50
<i>Romana san marzano, fior di latte, capperi, acciughe e origano</i>	euro 7.00
<i>Napoli san marzano, fior di latte, acciughe e origano</i>	euro 6.50
<i>Prosciutto Cotto san marzano, fior di latte e cotto dolce colle</i>	euro 11.00
<i>Prosciutto Crudo san marzano, fior di latte e crudo diVino (Celli)</i>	euro 13.00
<i>Bresaola san marzano, fior di latte e bresaola di marchigiana IGP</i>	euro 14.00
<i>Chorizo san marzano, fior di latte e chorizo iberico de bellota</i>	euro 10.50
<i>Salsiccia san marzano, fior di latte e salsiccia</i>	euro 10.00
<i>Tonno san marzano, fior di latte e tonno real conservera (80gr.)</i>	euro 13.00
<i>Red san marzano, salsiccia, chorizo iberico e bufala</i>	euro 15.00
<i>Vegetariana san marzano, fior di latte e verdure di stagione</i>	euro 9.00
<i>Carpaccio fior di latte, carpaccio di marchigiana IGP, rucola e grana</i>	euro 15.00
<i>Caprese fior di latte, pendolini, bufala e basilico</i>	euro 9.50
<i>Pighin fior di latte, crudo diVino (Celli) , rucola, pendolini e grana</i>	euro 16.50
<i>Estiva fior di latte, cotto dolce colle, lattuga e bufala</i>	euro 15,00

Per garantire una maggiore qualità la mozzarella di bufala la serviamo fuori cottura
Ogni variazione avrà una maggiorazione a seconda del prodotto

Bevande

Acqua

Filette

<i>Naturalmente Naturale 75 Cl.</i>	<i>euro</i>	<i>3.00</i>
<i>Delicatamente Frizzante 75 Cl.</i>	<i>euro</i>	<i>3.00</i>
<i>Decisamente Frizzante 75 cl.</i>	<i>euro</i>	<i>3.00</i>

Bibite

<i>Coca-Cola alla Spina Piccola 22 cl.</i>	<i>euro</i>	<i>2.50</i>
<i>Coca-Cola alla Spina Media 50 cl.</i>	<i>euro</i>	<i>3.50</i>
<i>Coca-Cola Bottiglia 1 litro</i>	<i>euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Bibite in Lattina</i>	<i>euro</i>	<i>2.50</i>

Vini della Casa

Rossi

<i>Sangiovese San Marino</i>	<i>euro</i>	<i>10.00</i>
<i>Brugneto</i>	<i>euro</i>	<i>13.00</i>
<i>Sangiovese Superiore</i>	<i>euro</i>	<i>16.00</i>

Bianchi

<i>Roncale</i>	<i>euro</i>	<i>12.00</i>
<i>Vini al Calice</i>	<i>euro</i>	<i>4.00</i>

Chiedete la nostra carta Vini...

Bevande

Birra alla Spina

Hacker-Pschorr Chiara

Piccola 20 cl. euro 3.00

Media 40 cl. euro 4.00

Hoegaarden

Piccola 25 cl. euro 3.50

Media 50 cl. euro 6.00

Birra Artigianale

La cotta

Bionda euro 14.00

Rossa euro 14.50

Zago

Hy Super Beer euro 21.00

Zago Integrale euro 17.00