

Menù Degustazione

(minimo 2 persone in base alla disponibilità)

Manuela

Calice di Vino
Gli sfizi del Parcoverde
Viaggio nel mondo dei Dolci

euro 30,00 cad.

Claudio

Menù a base di Carne
Calice di Vino
Antipasto Chef, Primo Chef, Secondo Chef

euro 50,00 cad.

Antipasti

Carpaccio di Marchigiana IGP al Tartufo Nero	euro 13.00
Crostoni Misti	euro 14.00
Selezione di Affettati e Formaggi	euro 18.00
Gli Sfizi del Parcoverde, 5 portate (minimo 2 persone)	cad. euro 20.00

Primi

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

Mezzelune con Fonduta e Tartufo	euro 12.00
Tortelloni al Formaggio di Fossa	euro 10.00
Passatelli asciutti al Tartufo	euro 11.00
Passatelli in brodo	euro 10.00
Cappelletti in brodo	euro 12.00

Secondi

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

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

Contorni

Seguiamo con attenzione la freschezza e la stagionalità dei nostri prodotti

Patate al forno	euro 6.00
Insalata mista	euro 4.00
Verdure Miste	euro 6.50

Pizzeria

“Le Delizie del Parcoverde”

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

Alcachofa fior di latte, carciofi alla romana e lardo di patanegra	euro 15.00
Burrata e Crudo burrata di Andria e crudo diVino della Macelleria Celli	euro 15.00
Burrata e Alici burrata di Andria 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
Puntarelle bufala e puntarelle alla romana	euro 12.00

Pizzeria Classica

Margherita san marzano e fior di latte	euro 5.50
Bufala san marzano e bufala campana	euro 8.50
Marinara san marzano, aglio, prezzemolo, olive taggiasche, pendolini, colatura di alici	euro 9.00
Romana san marzano, fior di latte, capperi di Pantelleria, alici del Cantabrico e origano	euro 12.00
Napoli san marzano, bufala, alici del Cantabrico e origano	euro 12.50
Prosciutto Cotto san marzano, fior di latte e cotto dolce colle	euro 11.00
Prosciutto Crudo san marzano, fior di latte e crudo diVino (Celli)	euro 13.00
Bresaola san marzano, fior di latte e bresaola di marchigiana IGP	euro 14.00
Chorizo san marzano, fior di latte e chorizo iberico de bellota	euro 11.00
Salsiccia san marzano, fior di latte e salsiccia	euro 10.00
Tonno san marzano, fior di latte e tonno real conservera (80gr.)	euro 13.00
Red san marzano, salsiccia, chorizo iberico e bufala	euro 15.00
Vegetariana san marzano, fior di latte e verdure di stagione	euro 10.00
Carpaccio fior di latte, carpaccio di marchigiana IGP, rucola e grana	euro 15.00
Caprese fior di latte, pendolini, bufala e basilico	euro 9.50
Pighin fior di latte, crudo diVino (Celli) , rucola, pendolini e grana	euro 16.50
Estiva fior di latte, cotto dolce colle, lattuga e bufala	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 3.00</i>
<i>Delicatamente Frizzante 75 Cl.</i>	<i>euro 3.00</i>
<i>Decisamente Frizzante 75 cl.</i>	<i>euro 3.00</i>

Bibite

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

Birra alla Spina

Hacker-Pschorr Chiara

<i>Piccola 20 cl.</i>	<i>euro 3.00</i>
<i>Media 40 cl.</i>	<i>euro 4.00</i>

Hoegaarden

<i>Piccola 25 cl.</i>	<i>euro 3.50</i>
<i>Media 50 cl.</i>	<i>euro 6.00</i>

Birra Artigianale

La cotta

<i>Bionda</i>	<i>euro 14.00</i>
<i>Rossa</i>	<i>euro 14.50</i>

Zago

<i>Hy Super Beer</i>	<i>euro 21.00</i>
<i>Zago Integrale</i>	<i>euro 17.00</i>

Chiedete la nostra carta Vini...