

Menù

Osteria del Borgo

Ci auguriamo che l'interesse
ricerca di **materie prime di
altissima qualità** unite alla
passione per il nostro lavoro
colpiscano la vostra attenzione
e soddisfino il vostro palato.

 0737 685164

Scorri per sfogliare.

Antipasti

Carpacci e tartare.

14,00

Petto d'oca affumicato, carne salada di vitello e tartare di manzo al limone.

Sono solo due bruschette.

9,00

Crostone integrale, paccasassi del Conero, alici marinate e bufala Campana / pan brioche, quenelle di baccalà e cipolla di Tropea caramellata.

Tagliere dell' Osteria (consigliato per due persone).

14,00

Selezione di affettati, formaggi e confetture locali.

L'Uovo ed il Tartufo.

10,00

Ffiori di zucca in tempura, stracciatella di Bufala e Alici del Cantabrico.

10,00

Primi

I nostri sughi sono preparati al momento e la pasta fresca prodotta in piccoli pastifici locali.

Tagliatelle tirate a mano al sugo di trota e limone.	8,50
Ravioli di burrata al ragù bianco.	11,00
Chitarrine al guanciale, pomodorini di Pachino e cipolla di Tropea.	9,50
Plin ripieni di carne shakerati al cuor di pomodoro San Marzano, melanzane e provolone affumicato.	12,00
Ravioli alla carbonara serviti con crema d'uovo e tartufo di stagione.	14,00
Vellutata di funghi porcini con uovo in camicia e pane carasau.	10,00

Secondi

Le carni sono accuratamente scelte, di altissima qualità e dei migliori allevamenti.

Il pollo nell'orto.	14,00
Pollo avvolto dal guanciale, farcito alle verdure e servito su crema di zucca, peperoni e spinaci.	
Filetto di trota salmonata in crosta di pistacchio su crema al prezzemolo e sorbetto al mandarino.	14,00
Polpette di melanzane su vellutata di zucca.	11,00
Cuberoll di manzo argentino con fonduta di formaggio e tartufo fresco di stagione.	25,00
Agnello scottadito.	18,00
Bistecca del buttero 600gr.	21,00
Il Galletto dell'Osteria.	15,00
Marinato alle erbe aromatiche e peperoncino. Servito con crema di funghi porcini e spinacino piccante.	
Tagliata di cuberoll di manzo argentino affumicata al miele con pepe di montagna della Tasmania.	25,00
Guancia brasata al Rosso Conero e il suo fondo, servita con crema di patate di Colfiorito.	18,00
Cuberoll di Black Angus uruguaiano.	30,00

Contorni

Frutta e verdura vengono acquistate freschissime ogni giorno. Vi invitiamo a chiedere la disponibilità del giorno al personale di sala.

Pizze Gourmet

Impasto e lavorazione "alla Napoletana", lievitazione 48h, miscela di farine di altissima qualità, condite con olio di Trevi DOP e le nostre migliori materie prime.

Nuda e cruda. 17,00

Carpaccio di carne salada, pomodorini di Pachino, caprino, cipolla di Tropea, fiore del capperi, basilico fresco e bufala campana DOP.

Lu Baccalà. 14,50

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, baccalà mantecato, cipolla di Tropea, fiore del capperi, basilico fresco e bufala campana DOP.

Totò e Peppino. 12,00

Cuor di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Colfiorito, olive taggiasche, capperi, basilico fresco e bufala campana DOP.

Fumo alle Dolomiti. 16,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, speck affumicato cotto a bassa temperatura, carciofini di Montelupone, crema di funghi porcini, nocciole piemontesi IGP e bufala campana DOP.

Corretta al Varnelli. 18,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, petto d'oca affumicato, finocchio, arance, olive taggiasche, correzione al Varnelli e bufala campana DOP.

Mariasole. 13,00

Crema basilico, mozzarella fiordilatte di Colfiorito, pomodorini di Pachino, scaglie di parmigiano DOP, foglie di basilico fritto e bufala campana DOP.

La Mortazza. 15,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, mortadella bolognese IGP, granella di pistacchi e burrata di Andria Puglia DOP.

Rustica. 13,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, guanciale, patate arrosto, cipolla di Tropea e bufala campana DOP.

Zuccotta. 15,00

Vellutata di zucca, guanciale, scamorza affumicata, crema di funghi porcini e burrata di Andria Puglia DOP.

Carbo Pizza. 14,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, uovo, guanciale, scaglie di pecorino romano DOP, pepe e bufala campana DOP.

Beatrice. 16,00

Vellutata di zucca, 'nduja calabrese, melanzane grigliate, scamorza affumicata, basilico fresco e bufala campana DOP.

Parmigiana. 13,00

Cuor di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Colfiorito, melanzane, pomodorini di Pachino, pancetta, scaglie di grana DOP e bufala campana DOP.

Al contadino non far sapere... 13,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, pere, gorgonzola, noci e bufala campana DOP.

Tartufo. 19,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, lardo di Colonnata, tartufo fresco e bufala campana DOP.

Ortolana. 14,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, verdure miste e bufala campana DOP.

Pizze Rosse

La nostra selezione di Pizze a base rossa.
Farine di alta qualità, le migliori materie prime.

Marinara.	7,00
Pomodoro, aglio, acciughe, origano.	
Montebianco.	9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella al pezzo.	
Napoli.	8,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi.	
Rossini.	9,50
Pomodoro, mozzarella, uovo sodo, olive, maionese, prezzemolo.	
Cotto.	9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	
Crudo.	9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo.	
Speck.	9,50
Pomodoro, mozzarella, scamorza, speck.	
Classica.	9,00
Pomodoro, mozzarella a fette, scaglie di grana DOP, basilico.	
Diavola.	9,00
Pomodoro, mozzarella, ventricina.	
Fabrizio.	9,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pancetta.	
Capricciosa.	9,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto crudo, uovo sodo, carciofini.	
4 Stagioni.	9,50
Pomodoro, mozzarella, funghi, pomodorini di Pachino, prosciutto cotto, olive, carciofini.	
Boscaiola.	9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive.	
Mediterranea.	10,00
Pomodoro, mozzarella, ventricina, caprino, rucola.	
Bufala.	10,50
Pomodoro, mozzarella, basilico, mozzarella di bufala a crudo.	
Margherita.	7,50
Pomodoro, mozzarella.	



Pizze Bianche



La nostra selezione di Pizze Bianche.

Fornarina o Focaccia. 6,00

Rosmarino o cipolla.

Marjus. 11,00

Mozzarella, rucola, pomodorini di Pachino, bufala DOP, prosciutto crudo.

La zucca in cravatta. 10,00

Mozzarella, zucchine, caprino, speck.

4 Formaggi. 9,50

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza.

Contadina. 9,00

Mozzarella, prosciutto crudo, olive.

Patate e Salsiccia. 9,00

Mozzarella, patate arrosto, salsiccia, rosmarino.

Bufala Bianca. 11,00

Mozzarella a fette, bufala DOP, spinaci, pomodorini di Pachino.

Funghi e Salsiccia. 9,00

Mozzarella, funghi, salsiccia.

Spazzacamino. 10,00

Mozzarella, rucola, scamorza affumicata, prosciutto crudo.





Fritture

Per le nostre frittture utilizziamo solo olio di semi di girasole, sostituito rigorosamente ogni settimana.

Degustazione di fritto. 10,00

Verdurine pastellate. 5,00

Bocconcini di mozzarella. 5,00

Olive all' ascolana. 5,00

Chips dell' Osteria. 5,00

Patatine Fritte. 5,00





Dolci



I dolci sono preparati da noi freschissimi tutti i giorni.

Cheesecake. 5,00

Tiramisù. 5,00

Crema Catalana. 5,00

Latte cotto al pistacchio. 5,50

Croccante all' amarena servito con
crema alla vaniglia e frutti di bosco. 6,00

Soufflè al cioccolato. 6,00



Bevande

Acqua minerale. 2,50
In bottiglia lt 0,75

Coca-Cola / Coca-Cola Zero. 3,00
In bottiglia lt 0,33

Sprite / Fanta. 3,00
In lattina lt 0,33

Calice di Vino. 4,00
Bianco o Rosso

Bar

Caffè. 1,50

Orzo. 1,70

Ginseng. 2,00

Liquore / Amaro. 3,50

Grappe. 4,00

Rum / Whisky. 8,00

Birre

Vip Pils. 0,2Lt 3,00 | 0,4Lt 4,50 | 1Lt 10,00
Pilsner 5,0% vol alla spina.
Az. Forst, Lagundo (Bz)

Mahlzeit. 0,33 cl 6,00
Ambrata 5,5% vol.
Birrificio Artigianale MC77 Serrapetrona (MC)

Fleur Sofronia. 0,33 cl 6,00
Blanche 5,0% vol.
Birrificio Artigianale MC77 Serrapetrona (MC)

Extrema Ratio. 0,33 cl 6,00
Double Ipa 7,4% vol.
Az. Artigianale Birrificio dei Castelli Arcevi (AN)

Ultimatum. 0,33 cl 6,00
Triple 8% vol.
Az. Artigianale Birrificio dei Castelli Arcevi (AN)

Zona Rossa. 0,33 cl 6,00
American Amber Ale 6,4% vol.
Birrificio artigianale Malaripe, Ripe San Ginesio (MC)

Coperto.

3,00

Menù digitale by **Fix Media Lab**® 2023

Allergeni

CEREALI

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

UOVA

e prodotti a base di uova

PESCE

e prodotti a base di pesce

ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

SOIA

e prodotti a base di soia

LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

FRUTTA A GUSCIO

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

SEDANO

e prodotti a base di sedano

SENAPE

e prodotti a base di senape

SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

LUPINI

e prodotti a base di lupini

MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi