Menù

Osteria del Borgo

Ci auguriamo che l’incessante ricerca di **materie prime di altissima qualità**, unite alla **passione per il nostro lavoro,** colpiscano la vostra attenzione e soddifino il vostro palato.

0737 685164

Scorri per sfogliare.

Antipasti

Carpacci e tartare. 16,00

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 stracciatella di bufala / pan brioche, quenelle di baccalà
e cipolla di Tropea caramellata.

Uovo fritto con fonduta di formaggio, tartufo fresco di stagione e polvere di speck 11 ,00

Fiori di zucca in tempura, stracciatella di Bufala e Alici del Cantabrico. 10,00

Estate Liquida 13,00

Gazpacho di pomodorini dell’orto, burrata fresca,
olio buono e basilico

Degustazione Ascolana 9,00

Carpaccio di girello con crema d’uovo battuto al coltello e cappero di pantelleria 12,00

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. 10,00

Ravioli di burrata al guanciale,
pomodorini e cipolla rossa di cannara. 12,00

Chitarrine al tartufo di stagione
e zabaglione al parmigiano. 18,00

Strozzapreti al ragù bianco
a punta di coltello e varnelli. 10,00

Ravioli alla carbonara serviti con
crema d'uovo e tartufo di stagione. 14,00

Gnocchetti in crema di zafferano
e speck croccante. 9,50

Secondi

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

Il pollo nell'orto. 16,00
Pollo avvolto dal guanciale, farcito alle verdure e
servito su crema di zucca, peperoni e spinaci.

Trota salmonata di Sefro, cottura dolce
a bassa temperatura, pomodoro confit
e crema di piselli alla menta 16,00

Polpette di melanzane su
vellutata di zucca. 14,00

Cuberoll di manzo argentino con fonduta
di formaggio e tartufo fresco di stagione. 25,00

Agnello scottadito. 18,00

Bistecca del buttero 600gr. 26,00

Il Galletto dell'Osteria. 18,00
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

Cuberoll di Black Angus uruguaiano. 30,00

Filetto di maiale farcito ai funghi porcini
e broccoli, con pere, gorgonzola e
riduzione di rosso Conero. 18,00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura
con formaggio di capra e gattò di patate
croccante. 18 00

Contorni

Patate arrosto €5

Insalata verde o mista €5

Spinaci ripassati €5

Verdure alla brace €6

Chips dell osteria €5

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 cappero, basilico fresco e bufala campana DOP.

Lu Baccalà. 16,00

Mozzarella fiordilatte di Colfiorito, baccalà mantecato, cipolla di
Tropea, fiore del cappero, basilico fresco e bufala campano 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.

Alice non lo sa! 15,00

Pomodoro San Marzano, stracciatella di bufala,
alici del cantabrico, pomodorini semi dry e basilico fresco.

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. 15,00

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.

Dolci

I dolci sono preparati da noi freschissimi tutti i giorni.

Cheescake.	6,00
Tiramisù.	6,00
Crema Catalana.	5,00
Latte cotto al pistacchio.	5,50
Croccante all’ amarena servito con crema alla vaniglia e frutti di bosco.	7,00
Soufflè al cioccolato.	7,00

Bevande

Acqua minerale. 3,00
In bottiglia lt 0,75

Coca-Cola / Coca-Cola Zero. 4,00
In bottiglia lt 0,33

Sprite / Fanta. 4,00
In lattina lt 0,33

Calice di Vino. 5,00
Bianco o Rosso

Bar

Caffè. 2,50

Orzo. 2,00

Ginseng. 2,00

Liquore / Amaro. 3,50

Grappe. 4,00

Rum / Whisky. 8,00

Birre

Vip Pils. 0,2 Lt 3,00 | 0,4 Lt 4,50 | 1 Lt 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. 3,50

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