

# MENÙ



## *Aldri e fuggi*

Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche

Mazzancolle olio e limone

Sardoncini marinati

Carpaccio di pesce spada al pepe rosa

Crostino di pane ai cereali e salmone affumicato

Julienne di seppia ai mille colori

Insalata di gamberetti in pinzimonio

+ PRIMO PIATTO a scelta

*Paccheri all'astice, supplemento € 5,00*

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**25,00 €**

## *Brodetto festival*

Tris di antipasti freddi

+ BRODETTO SPINATO

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**26,00 €**

## *Le 2p: pasta e pesce*

Un primo a scelta

*Paccheri all'astice, supplemento € 5,00*

Grigliata mista o frittura

Insalata mista

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**28,00 €**

## *Antipasti e primi piatti*

Antipasti freddi e caldi classici

Un primo a scelta

*Paccheri all'astice, supplemento € 5,00*

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**29,00 €**

## *Il Punto*

Antipasti freddi

Grigliata o frittura

Insalata

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**29,00 €**

## *...per finir fritto*

Antipasti freddi

Un primo a scelta

*Paccheri all'astice, supplemento € 5,00*

Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata mista

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**31,00 €**

## *Sostanzialmente pesce*

Antipasti freddi

Cozze e vongole

Lumachine alla marottese

Grigliata mista

Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**36,00 €**

## *Il consiglio dello chef*

Antipasti freddi e soutè cozze e vongole

Un primo piatto

*Paccheri all'astice, supplemento € 5,00*

Grigliata mista

Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**39,00 €**

## *Il completo*

Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche

Mazzancolle olio e limone

Insalata di gamberetti in pinzimonio

Carpaccio di spada al pepe rosa

Crostino di pane ai cereali e salmone affumicato

Julienne di seppie ai mille colori

Sardoncini marinati

Cozze e vongole

Lumachine alla marottese

### UN PRIMO A SCELTA

*Paccheri all'astice, supplemento € 5,00*

Grigliata mista e Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

Dolce della casa

*Acqua, ½ lt di vino della casa e coperto inclusi*

**47,00 €**

## *Antipasti di mare*

Degustazione di antipasti classica freddi e caldi	€ 21,00
Antipasto di mare freddo classico	€ 14,00
Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche	
Mazzancolle olio e limone	
Insalata di gamberetti in pinzimonio	
Carpaccio di spada al pepe rosa	
Julienne di seppie ai mille colori	
Sardoncini marinati	
Antipasto di mare freddo TOP	€ 16,00
Classico + cocktail di gamberi	
Antipasto di mare caldo classico	€ 13,00
Cozze, vongole e lumachine alla marottese	

### SU RICHIESTA

La ciclista	€ 4,00
-------------	--------

## *Antipasti di mare a porzione*

Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche	€ 12,00
Insalatina di mare ricca (seppie + polpo + verdure + gamberetti)	€ 13,00
Canocchie olio e limone	€ 11,00
Gamberi rucola e scaglie di grana	€ 10,00
Cocktail di gamberi	€ 10,00
Sardoncini marinati	€ 9,00
Padellata di crostacei e molluschi	€ 13,00
Zuppetta di cozze e vongole con bruschettine	€ 10,00
Soutè di vongole nostrane	€ 10,00
Cozze alla marinara	€ 10,00
Lumachine alla Marottese	€ 11,00

## Primi di pesce

Paccheri all'astice <i>mezzo astice a porzione</i>	€16,00
Passatelli ai frutti di mare	€11,00
Mezzelune <i>con farcia di spigola e ricotta</i> gamberi e asparagi	€12,00
Tagliatelline allo scoglio	€10,50
Gnocchetti ai frutti di mare o allo scoglio	€10,50
Risotto radicchio e mazzancolle	€10,50
Risotto alla marinara <i>bianco o rosso</i>	€10,50
Spaghetti alle vongole	€10,00
Schiaffoni al sugo di vongole, ceci, gamberi e calamari	€10,50
Ravioli classici ai crostacei	€11,00
Pennette alla vodka	€10,50
Spaghetti alla carbonara di mare	€10,50

## Secondi di mare

Grigliata mista	€18,00
Brodetto alla fanese	€16,00
Coda di rosso al forno o alla griglia	€15,00
Spigola al forno o al sale o alla griglia	€15,00
Orata all'acqua pazza o al forno	€15,00
Fritto misto dell'adriatico	€13,00
Fritto calamari e gamberi	€14,00
Spiedini calamari e gamberi n.3	€12,00
Spiedini di sardoncini scottadito	€10,00
Filetto di spigola in crosta di Pistacchio	€14,00

## Contorni

Verdure grigliate <i>melanzane e zucchine</i>	€ 5,00
Patate fritte	€ 4,50
Insalata mista o verde	€ 4,50
Spinaci saltati	€ 4,00
Patate arrosto	€ 4,50
Olive all'ascolana	€ 5,50
Croccette di patate	€ 5,00
Verdure pastellate	€ 5,00
Pinzimonio	€ 5,00

# *Menù di carne*

## *antipasti*

Rustico all’italiana con salumi e formaggi locali	€ 11,00
Crostini fantasia	€ 8,00
Insalatona <i>insalata, olive, tonno, mozzarella, mais e cotto</i>	€ 8,00
Bresaola pomodorini rucola e grana	€10,00
Caprese con mozzarella di bufala	€10,00
Insalatina di pollo	€10,00
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€11,00

## *primi*

Passatelli funghi porcini e salsiccia	€11,00
Tortellini alla boscaiola	€10,00
Ravioli gorgonzola e radicchio	€10,00
Tagliatelle al ragù classico	€ 9,00
Gnocchetti alla siciliana	€ 9,00
Penne all’arrabbiata	€ 9,00
Rigatoni all’Amatriciana	€ 9,00
Strozzapreti, panna, speck e radicchio	€ 9,00

## *secondi*

Grigliata mista alla brace	€14,00
Gran fritto di carne	€12,00
Bistecca di vitello ai ferri	€15,00
Scaloppine di vitello al limone, ai funghi o al vino bianco	€10,00
Cotoletta alla milanese	€10,00

# Pizze

## impasto classico LE PARTICOLARI

EFFETTO UHAUUU	Pomodoro, mozzarella, melanzana fritta, cipolla e ricotta salata	€ 9,00
SOLO PER POCHI	Pomodoro, mozzarella, salame piccante e anduja	€ 9,00
TONNATA SAPORITA	Mozzarella, tonno, capperi, olive taggiasche e acciughe	€ 9,00
ZOLA, SPECK E NOCI	Mozzarella, gorgonzola, speck e noci	€ 9,00
TAPIRO	Mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata, bresaola, radicchio e scaglie di grana	€ 9,00
L'AMATRICIANA	Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, cipolla e pepe	€ 9,50
SPECIAL EDITION	Mozzarella, bresaola, rucola e ciuffi di mascarpone	€ 9,50
DELIZIA	Mozzarella di bufala, salsiccia, funghi champignon e scaglie di grana	€ 9,50
LIGHT GUSTOSA	Mozzarella, crudo, rucola e pomodorini	€ 9,50
CAMPAGNOLA	Mozzarella, patate arrosto e salsiccia	€ 9,50
PA.PE.PO	Mozzarella, pancetta, porcini e pecorino	€ 9,50
TIROLESE	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e speck	€ 9,50
FRUTTI DI MARE	Pomodoro, mozzarella e frutti di mare	€10,00
LA SALMONE	Mozzarella, salmone affumicato, stracchino e zucchine	€10,00

## LE CLASSICHE

CICLISTA	Olio d'oliva e rosmarino	€ 4,00
MARGHERITA	Pomodoro e mozzarella	€ 6,50
NAPOLETANA	Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	€ 7,50
DIAVOLA	Pomodoro, Mozzarella e salame piccante	€ 8,00
STRACCHINO E RUCOLA	Mozzarella, stracchino e rucola	€ 8,00
BOSCAIOLA	Pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia	€ 8,00
CAPRICCIOSA	Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi e cotto	€ 8,50
4 STAGIONI	Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto e salsiccia	€ 8,50
TONNO E CIPOLLA	Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 8,00
4 FORMAGGI	Mozzarella e formaggi misti	€ 8,00
PATATE E WURSTEL	Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate	€ 8,00
BUFALINA	Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico	€ 9,00
ORTOLANA	Pomodoro, mozzarella, funghi, radicchio, rucola, melanzane e zucchine	€ 8,50
PARMIGIANA	Mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane, salsiccia e parmigiano	€ 9,00
GAMBERI E ZUCCHINE GRATINATA	Mozzarella, pomodorini, gamberi, zucchine e pangrattato	€ 9,50

Supplementi: Prosciutto crudo € 2,50 - Mozzarella € 1,50 - Mozz. di bufala € 2,50 - Farcitura extra € 1,00

## Dolci

Sorbetto Limone	€ 4,00
Sorbetto al caffè	€ 4,00
Panna Cotta ai Frutti di Bosco, caramello, cioccolato, nocciola e pistacchio	€ 5,00
Tiramisù della Casa	€ 5,00
Profitterol	€ 5,00
Tartufo Bianco o Nero	€ 5,00
Tartufo Nero o Bianco Affogato al caffè	€ 6,00
Cantucci, Vin Santo e Crostate	€ 5,00
Semifreddo ai 2 cioccolati	€ 5,00

*Su ordinazione siamo in grado di deliziare anche con torte di compleanno o feste in generale con tante gustose farciture e decorazioni. La nostra pasticceria di fiducia è “La Pergola” della città di Pergola.*

## Grazie e Buon appetito

Coperto	€ 3,00
---------	--------

### AVVISO SOSTANZE ALLERGENE REG. UE 1169/11

Per esigenze di mercato informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio**

### AVVISO SOSTANZE ALLERGENE REG. UE 1169/11

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 segnaliamo alla nostra clientela che i prodotti / preparazioni alimentari e/o bevande somministrate nella nostra attività possono contenere (come ingredienti o in tracce) i seguenti allergeni alimentari:

**1 Cereali** contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) **2 Crostacei** e prodotti a base di crostacei **3 Uova** e prodotti a base di uova **4 Pesce** e prodotti a base di pesce **5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi **6 Soia** e prodotti a base di soia olio **7 Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8 Frutta a guscio** vale a dire: mandorle nocciole noci pistacchi, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola **9 Sedano** e prodotti a base di sedano **10 Senape** e prodotti a base di senape **11 Semi di sesamo** e relativi prodotti **12 Anidride solforosa e solfiti** - **13 Lupini** e prodotti a base di lupini **14 Molluschi** e loro prodotti

Il personale rimane a disposizione per ogni domanda in merito

# Carta dei vini

## Bollicine Vini frizzanti e spumanti

Franciacorta <b>VEZZOLI</b> Brut <i>d.o.c.g.</i>	Cantina Vezzoli	€29,00
Franciacorta <b>BONFADINI</b> rosè <i>d.o.c.g.</i>	Cantina Bonfadini	€29,00
Verdicchio <b>GAROFOLI</b> Brut <i>riserva</i> Metodo Charmat	Cantina Garofoli	€25,00
Extra dry <b>GUERRIERI</b> rosè	Cantina Guerrieri	€18,00
Prosecco di Valdobbiadene <b>SPAGO</b> <i>d.o.c.g.</i>	Cantina Mionetto	€16,50
Passerina <b>ALTAMAREA</b> Brut	Cantina Ciù Ciù	€16,00
Vino spumante Brut Metodo Martinotti	Cantina Colonnara	€14,00
Vino frizzante <b>VERDEA</b>	Cantina Nettare dei Santi	€10,00
Trento <b>601</b> Brut	Cantina Sociale di Trento	€25,00

## Vini bianchi

Verdicchio dei Castelli di Jesi <i>superiore</i>	Cantina Antonucci	€28,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi <i>superiore</i>	Cantina Sabbionare	€22,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi <b>LE VAGLIE</b>	Cantina Santa Barbara	€19,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi <b>LUZANO</b> <i>superiore doc</i>	Cantina Marotti Campi	€15,00
Verdicchio di Matelica <b>VIGHETI B</b>	Cantina Belisario	€18,00
Verdicchio <i>doc</i>	Cantina Ronconi	€10,00
<b>GUERRIERO BIANCO</b> Marche <i>bianco igt</i>	Cantina Guerrieri	€19,00
Bianchello del Metauro <b>LE TERRAZZE</b>	Cantina Morelli	€17,00
Bianchello del Metauro <b>CELSO</b> <i>Superiore</i>	Cantina Guerrieri	€16,00
Bianchello del Metauro <b>CAMPIOLI</b>	Cantina Fiorini	€16,00
Bianchello del Metauro <b>LA RIPE</b>	Cantina Lucarelli	€16,00
Pecorino <b>LE MERLETTAIE</b>	Cantina Ciù Ciù	€16,50
Passerina <b>EVOE'</b>	Cantina Ciù Ciù	€15,00
Passerina <b>LETIZIA</b>	Cantina Terza Fageto	€18,00
Chardonnay <b>LE CAVE</b> Marche <i>igt</i>	Cantina Le Terrazze	€18,00
Gewürztraminer	Cantina Lavis	€18,00
Vermentino di Sardegna	Cantina Mancini	€18,00
Ribolla gialla	Cantina Alturis	€16,50

## Vini Rosati

**SENSUADE** Lacrima e Sangiovese  
**PINK FLUID** Montepulciano e Syrah  
**KÒMAROS** 100% Montepulciano

Cantina Santa Barbara	€ 18,00
Cantina Le Terrazze	€ 18,00
Cantina Garofoli	€ 16,50

## Vini Rossi

**GUERRIERO NERO**  
Rosso Conero **LE TERRAZZE**  
Lacrima Morro d'Alba **LUTHO**  
Lacrima Morro d'Alba **LAURETO**  
Rosso Piceno **GOTICO** Superiore  
Sangiovese **LA RIPE**

Cantina Guerrieri	€ 19,00
Cantina Le Terrazze	€ 19,00
Cantina Ronconi	€ 18,00
Cantina Ronconi	€ 10,00
Cantina Ciù Ciù	€ 17,00
Cantina Lucarelli	€ 15,00

## Mezze bottiglie da 375 ml

Verdicchio dei Castelli di Jesi **LE VAGLIE**  
Bianchello del Metauro **CAMPIOLI**  
Prosecco di Valdobbiadene  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Rosso Piceno

Cantina Antonucci	€ 9,50
Fiorini	€ 9,00
Mionetto	€ 8,50
Cantina Santa Barbara	€ 7,00
Cantina Santa Barbara	€ 7,00

## Bevande

Acqua Minerale		1/2 litro	€ 1,50	1 litro	€ 2,00
Birra Menabrea		0,66 litro	€ 4,00		
Coca Cola		1 litro	€ 4,00		
Bibite in Lattina			€ 3,00		
Birra alla Spina	piccola € 2,50	media € 4,00	1/2 litro	€ 5,00	1 litro € 8,00
Coca Cola alla Spina	piccola € 2,50	media € 4,00	1/2 litro	€ 5,00	1 litro € 7,00

## Vini della casa

Verdicchio o Rosso	calice € 2,50	1/4 litro € 3,00	1/2 litro € 4,00	1 litro € 7,00
Vino Bianco Pinot Frizzante	calice € 2,50	1/4 litro € 3,50	1/2 litro € 4,50	1 litro € 8,00
Vini in bottiglia Bianchi e Rossi della casa etichette varie				0,75 litro € 10,00

## Caffetteria e liquori

Caffè		€ 2,00
Caffè d'Orzo		€ 1,50
Caffè Ginseng		€ 3,00
Moretta Fanese		€ 4,00
Liquori Nazionali		€ 3,00
Liquori Esteri		€ 4,00
Distillati		€ 3,00
Distillati Riserva		€ 4,50

[www.albergopolipunto.com](http://www.albergopolipunto.com)

grafica\_milleaffari\_01.25

*Ristomille*.it



**MAROTTA** - Via Litoranea, 220

Tel. 0721 96 94 07

APERTO TUTTI I GIORNI pranzo e cena 12.00 - 14.30 • 19.00 - 22.00

