ANTIPASTI DI MARE

Fantasia Altamarea (Ant. freddi ass., gratinati, caldi assortiti) 1-2-4-7-9-12-14	€ 35,00
Fantasia Altamarea Special (Ant. freddi ass., gratinati, caldi assortiti) > cons. per 2 pers. 1-2-4-7-9-12-14	€ 50,00
Fantasia fredda (Ant. freddi assortiti) 1-2-4-7-9-12-14	€ 16,00
Fantasia fredda Special (Ant. freddi ass.) > consigliato per due persone 1-2-4-7-9-12-14	€ 23,00
Special Coquillage (cozze, cannelli gratinati) 1-2-4-14	€ 16,00
Salmone affumicato rucola e grana 4-7	€ 14,00
Guazzetto del mozzo 1-2-4-9-12-14	€ 18,00
Pepata di cozze e bruschette 1-4-9-12-14	€ 11,00
Scampetti alla vodka 2-4-14	€ 22,00
Scampetti al pepe verde 2-4-14	€ 22,00
Scampi alla catalana 2-4-9-12	€ 30,00
Insalata di pesce (ins. mista, ins. di mare, gamberetti) 2-4-9-12-14	€ 16,00
Spiedini di zucchine e gamberetti 1-2-4-6	€ 15,00
Salmone marinato 4-12-9	€ 13,00
Insalata di mare 2-4-9-12-14	€ 13,00
Alici marinate 4-12	€ 12,00
Insalata di polipo 4-9-12-14	€ 15,00

I 14 ALLERGENI



ANTIPASTI DI CARNE

Altamarea Special > consigliato per due persone 1-7	€ 26,00
Antipasto all'italiana	€ 12,00
Antipasto all'italiana con formaggi	€ 15,00
Affettato di speck	€ 9,00
Prosciutto e melone	€ 10,00
Prosciutto e mozzarella di bufala 7	€ 12,00
Bresaola in bellavista 7	€ 12,00
Prosciutto e formaggi vari 7	€ 15,00
Affettato di prosciutto	€ 10,00

INSALATE*

Mista 12	€ 5,00
Verde 12	€ 4,50
Rustica (rucola, funghi, grana) 7-12	€ 10,00
Sfiziosa (rucola, radicchio, olive, gamberetti) 2-12	€ 11,00
Altamarea (insalata mista, prosciutto cotto, provola, melanzane) 7-12	€ 11,00
Estiva (pomodoro, sedano, tonno, olive, mais) 4-9-12	€ 10,00
Caprese 7	€ 11,00
Ricca (insalata mista, tonno, mais, mozzarella, grana) 4-7-12	€ 11,00

*Tutte le insalate sono già condite

SECONDI DI MARE

Frittura Mista 1-4-6-14-5	€ 16,00
Frittura di Calamari 1-4-6-14-5	€ 16,00
Grigliata mista di pesce 1-4-2-14	€ 27,00
Coda di rospo al forno (patate,olive, pom.) 4	€ 20,00
Tranci di pesce spada al forno (patate,olive, pom.) 4	€ 17,00
Orata ai ferri 1-4	€ 16,00
Rombo al forno (patate,olive, pom.) 4	€ 26,00
Spiedini di pesce 1-4-2-14	€ 17,00
Calamari alla griglia 1-4-14	€ 17,00
Tagliata di tonno 4	€ 17,00
Seppioline arrosto 1-4-14	€ 17,00
Pesce al cartoccio 4	€ 19,00
Sogliola alla griglia 1-4	€ 17,00
Scampi arrosto 2-4-1	€ 30,00
Scampi al cognac (o al vino bianco o al sale grosso) 2-4-12	€ 30,00

SECONDI DI CARNE

Tagliata rucola e grana 7	€ 22,00
Bistecca ai ferri (400 gr. circa)	€ 19,00
Filetto ai ferri	€ 21,00
Cotoletta alla Milanese (pollo) con patate fritte 1-3-6	€ 13,00
Arrosticini d'Abruzzo	€ 14,00
Wurstel e patate 1-5	€ 10,00
Bistecchine di agnello	€ 16,00
Grigliata mista di carne	€ 17,00
Petto di pollo ai ferri	€ 11,00

CONTORNI

Olive fritte (10 pezzi) 1-3-6-7-5	€ 8,00
Cremini fritti (8 pezzi) 1-3-6-7-5	€ 7,50
Mozzarelline fritte (10 pezzi) 1-3-6-7-5	€ 6,50
Crocchette di patate 1-3-6-7-5	€ 5,00
Spinaci burro e formaggio 7	€ 5,50
Patate fritte 1-5	€ 5,00
Patate della Nonna 1-5	€ 5,50
Patate dorate al forno	€ 5,00
Verdure miste alla griglia (melanzane, peperoni, zucchine)	€ 6,00
Mix di verdure pastellate 1-3-6-7-5	€ 6,00
Anelli di cipolla pastellati 1-3-6-7-5	€ 5,00
Cicoria	€ 5,50

PRIMI PIATTI DI PESCE

Spaghetto alle vongole - Pastificio Tomassini 1-4-12-14	€ 14,00
Paccheri allo scoglio - Pastificio Tomassini 1-2-4-7-12-14	€ 15,00
Paccheri alla marinara - Pastificio Tomassini 1-2-4-7-9-12-14	€ 15,00
Paccheri all'astice - Pastificio Tomassini 1-2-4-12	€ S.Q.
Spaghetti allo scoglio - Pastificio Tomassini 1-2-4-12-14	€ 14,00

PASTIFICIO TOMASSINI PETRITOLI · ITALIA

Chitarrine alle vongole - Pasta Farini 1-3-4-12-14	€ 14,00
Chitarrine allo scoglio (pom., frutti di mare) **- Pasta Farini** 1-3-4-9-12-14	€ 14,00
Chitarrine alle marinara - Pasta Farini 1-2-3-4-7-9-12-14	€ 14,00
Chitarrine al sapore di mare (pom., frutti di mare) **- Pasta Farini** 1-2-3-4-9-12-14	€ 14,00
Chitarrine della Baia (scampi, limone e gamberetti) **- Pasta Farini** 1-2-3-4-12	€ 17,00
Chitarrine San Giacomo (capesante, gamberetti, pom.) **- Pasta Farini** 1-2-3-4-9-12	€ 17,00
Chitarrine all'Astice - Pasta Farini 1-2-3-4-9-12-7	€ S.Q.
Penne al Salmone 1-4-7-9-12	€ 14,00
Gnocchi al nero di seppia alla marinara - Pasta Farini 1-2-3-4-7-9-12-14	€ 14,00
Ravioli ai frutti di mare - Pasta Farini 1-2-3-4-7-9-12-14	€ 15,00
Gnocchi tricolori alla marinara - Pasta Farini 1-2-3-4-7-9-12-14	€ 14,00
Risotto alla marinara > minimo 2 porzioni 2-7-4-9-12-14	€ 15,00
Calamarata - Pasta De Carlonis 1-3-4-9-12-14	€ 15,00

PASTA FRESCA — Dal 1877 Farini

PRIMI PIATTI DI CARNE

Penne all'arrabbiata 1-9	€ 8,00
Tortellini alla boscaiola - Pasta Farini 1-3-7	€ 12,00
Tortellini al fumè - Pasta Farini 1-3-7	€ 12,00
Tortellini alla norcina - Pasta Farini 1-3-7-12	€ 12,00
Tortellini pasticciati (ragù, porcini, salsa tartufata, panna, mozz., gratinati al forno) **- Pasta Farini** 1-3-9	€ 14,00
Penne estive (tonno, pom., basilico, mais, olive, rucola, mozz., tutto crudo) 1-4-7	€ 10,00
Gnocchi ai 4 formaggi - Pasta Farini 1-3-7	€ 10,00
Mezze maniche rustiche (speck, pom, rucola, grana) 1-7-9	€ 10,00
Pacchero alla norcina - Pastificio Tomassini 1-7	€ 12,00

TAGLIATELLE PASTIFICIO "LA CAMPOFILONE"

Tagliatelle alla marinara 1-2-4-7-9-12-14	€ 15,00
Tagliatelle allo scoglio 1-3-4-9-12-14	€ 15,00
Tagliatelle Alba Marina 1-2-4-9-12-14	€ 16,00
Tagliatelle ai funghi porcini 1-3-12	€ 14,00
Tagliatelle al ragù 1-7-9-12	€ 12,00
Tagliatelle del Capitano (gamberetti, zucchine, pomodorini) 1-14-4-9-12	€ 13,00
Tagliatelle Paglia e Fieno - Pasta Marilungo 1-2-4-7-9-12-14	€ 15,00

la Campofilone® ORIGINALE DAL 1912

PASTIFICIO TOMASSINI PETRITOLI · ITALIA

TOMASSINI - PASTIFICIO

La pasta che vi proponiamo è uno dei prodotti a cui siamo più legati.
Nel nosto pastificio artigianale utilizziamo grani come maestà, nazareno e levante, che vengono coltivati esclusivamente nei terreni della nostra azienda agricola. Questa conduzione familiare ci permette di puntare sulla qualità della semola, è una filiera chiusa dalla quale otteniamo dei risultati autentici, perchè ognuna di queste sementi ha una caratteristica necessaria a valorizzarci. **La pasta è trafilata al bronzo essiccata lentamente e a basse temperature.** Attualmente in produzione ci sono 3 diverse linee: **la pasta di semola di grano duro, l'integrale e la pasta all'uovo.**

la Campofilone® ORIGINALE DAL 1912

LA CAMPOFILONE - PASTIFICIO

La Campofilone – Dal 1912, l'unico pastificio agricolo di Campofilone.
La nostra pasta è prodotta da La Campofilone, storico pastificio marchigiano fondato nel 1912, custode dell'antico metodo delle signore del borgo marchigiano. Viene realizzata con uova freschissime, provenienti da galline allevate a terra e nutrite esclusivamente con cereali e semi oleosi OGM-free e privi di pesticidi, e con grano coltivato nei 150 ettari dell'azienda agricola di famiglia.
La pasta di Campofilone è celebre per la sua straordinaria finezza, l'impasto delicato e la consistenza setosa. Essiccata lentamente a bassa temperatura e lavorata senza aggiunta di acqua, mantiene intatti sapore, profumo e valori nutrizionali. Una pasta unica, sottile come un velo, che si sposa perfettamente con i nostri condimenti.

Dal 1877 Farini

FARINI - PASTIFICIO (PASTA FRESCA)

....tutto è iniziato nel 1877, quando mio nonno ha fondato il pastificio Farini. Andando avanti negli anni noi nipoti abbiamo continuato la tradizione di famiglia mantenendo gli stessi processi di lavorazione ed usando prodotti genuini di alta qualità. All'inizio la produzione era esclusivamente di pasta secca, ma col passare degli anni abbiamo deciso di ampliare la produzione con la pasta fresca all'uovo. Attualmente la gestione è passata ai miei figli, ma la tradizione continua ed ancora oggi si utilizzano materie prime di qualità, mantendendo così i sapori di una volta.

nell'attesa...visita il nostro sito: **www.altamareapsg.it**

CROSTINI

Crostini misti 1-7 (mozz. pom., mozz. salame piccante, mozz. wurtstel, mozz. funghi prosciutto)	€ 8,00
Mozz., prosciutto crudo, funghi 1-7	€ 10,00
Mozz., prosciutto cotto, salsa pom. origano 1-7	€ 8,50
Mozz., salsiccia 1-7	€ 8,50
Salmone 1-7-4	€ 11,00
Prosciutto e pomodoro 1-7	€ 10,00
Tonno e carciofi 1-4-7	€ 8,00
Mozz. e salame piccante 1-7	€ 8,00
Alla Parmigiana 1-7	€ 8,00
Bruschetta mista 1	€ 8,00
Bruschetta alla marinara 1-4-2-14	€ 13,00

I 14 ALLERGENI



PIZZE BIANCHE

Pizza Altamarea 1-6-7 (mozz., stracchino, rucola e speck)	€ 10,00
Pizza del Presidente 1-6-7 (mozz., salsiccia, rosmarino, patate al forno)	€ 9,50
Pizza Appetitosa 1-4-2-6-7 (mozz., asparagi e gamberetti)	€ 11,00
Pizza Ortolana 1-6-7 (mozz., asparagi, melanzane, funghi, zucchine)	€ 9,50
Pizza Campagnola 1-6-7 (mozz., pomodorini, basilico, parmigiano)	€ 9,00
Pizza Pregiata 1-6-7 (mozz., porcini, prosciutto cotto)	€ 10,00
Pizza Delicata 1-4-6-7 (mozz., panna, funghi, salmone)	€ 11,00
Pizza Marchigiana 1-6-7 (mozz., prosciutto crudo, pomodoro fresco)	€ 11,00
Pizza Boscaiola 1-6-7 (mozz., prosciutto cotto, funghi freschi)	€ 9,00
Pizza Sotto Bosco 1-6-7 (mozz., prosciutto crudo, misto funghi)	€ 11,00
Pizza Mortazza 1-6-7 (mozz., crema pistacchio, rosmarino, mortadella julienne e burrata)	€ 11,00
Pizza alla cipolla 1-6 (cipolla)	€ 6,00
Pizza contadina 1-6 (olio, sale e rosmarino)	€ 4,50
Pizza bianca 1-6-7 (mozz., olio e sale)	€ 6,50
Pizza alla rucola 1-6-7 (mozz., rucola e grana)	€ 9,50
Pizza Stuzzicosa 1-6-7 (mozz., scaglie di parmigiano, pomodoro fresco, rucola)	€ 10,00
Pizza Fantasy 1-6-7 (mozz., pomodoro fresco, basilico)	€ 8,00
Pizza radicchio 1-6-7 (mozz., radicchio)	€ 8,50
Pizza radicchio e mais 1-6-7 (mozz., radicchio, mais)	€ 9,00
Pizza ai gamberetti 1-2-4-6-7 (mozz., gamberetti, prezzemolo)	€ 11,00
Pizza al salmone 1-4-6-7 (mozz., salmone)	€ 11,00
Pizza caprese 1-6-7 (mozz., pomodoro fresco, origano)	€ 10,00
Pizza spinaci 1-6-7 (mozz., spinaci, scaglie di parmigiano)	€ 9,00
Pizza alla bresaola 1-6-7 (mozz., grana, rucola, bresaola)	€ 11,00
Pizza al gorgonzola 1-6-7 (mozz., gorgonzola)	€ 9,00
Pizza ai 4 formaggi 1-6-7 (mozz., gorgonzola, scamorza, parmigiano)	€ 10,00
Cocktail 1-2-4-6-7 (mozz., rucola, cocktail di gamberetti)	€ 11,00
Norvegese 1-4-6-7 (mozz., zucchine e salmone)	€ 11,00
Marocchina 1-4-6-7 (mozz., pom. a fette, cipolla, tonno, peperoncino, prezzemolo)	€ 9,50
Norcina 1-6-7 (mozz., porcini, salsiccia, salsa tartufata)	€ 10,00
Mimmo 1-4-6-7 (mozz., rucola, salmone, cipolla a crudo, pepe verde, poodoro fresco, limone)	€ 11,00
Pizza del colle 1-6-7 (mozz., speck, grana, misto funghi)	€ 10,00
Pizza pachino e grana 1-6-7 (mozz., rucola, grana, pachino)	€ 9,50
Pizza della nonna 1-6-7 (mozz., patate al forno e pancetta)	€ 9,00
Pizza primavera 1-2-4-6-7 (mozz., zucchine, mais e gamberetti)	€ 11,00
Pizza decisa 1-6-7 (mozz., wurstel e mais)	€ 9,00
Pizza Rosa 1-4-6-7 (mozz., salmone, rucola, grana e aceto balsamico)	€ 11,00

COTTURA IN FORNO A LEGNA

MOLINO ROBERTO CARASSAI DAL 1850

Molino Carassai Roberto srl - Nel 1850, con la vecchia macina a pietra, inizia l'attività del molino ad acqua per la famiglia Carassai a Monte San Martino. Negli anni '60 viene inaugurato il nuovo molino a cilindri: 8 passaggi di macinazione alimentati dal fiume. Situato sulle sponde del Tenna, alle porte del Parco Nazionale dei Monti SIbillini, il Molino è immerso in una rigogliosa natura che la Famiglia Carassai si impegna a rispettare prediligendo fonti di energia rinnovabile, minimizzando l'impatto ambientale delle lavorazioni, favorendo gli agricoltori del territorio e selezionando cereali locali coltivati con cura. **Il molino macina esclusivamente grani teneri provenienti dalle Marche e dalla zona dell'Appennino Centrale. Il rapporto con ciascun agricoltore è stretto e diretto e le coltivazioni vengono monitorate dalla selezione delle semine al raccolto.** Il Molino Carassai di oggi concilia la tradizione del molino ad acqua con la modernità di un processo produttivo certificato a livello europeo per standard tecnologici, qualitativi e per tracciabilità delle materie prime.

ANCHE CON IMPASTO AI 5 CEREALI

CALZONI

Calzone bianco 1-6-7 (mozz., funghi, prosciutto)	€ 9,00
Calzone Popeye 1-6-7 (mozz., spinaci, salsiccia, gorgonzola)	€ 9,50
Calzone Farcito 1-6-7 (pom., mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)	€ 10,00
Calzone Light 1-6-7 (pom., ricotta, mozzarella, basilico, salame piccante)	€ 11,00

PIZZE ROSSE

Pizza Mare e Monti 1-4-6-7-14 (pom., mozz., funghi, vongole, tonno)	€ 11,50
Pizza Marinara 1-6 (pom., aglio, olio, origano)	€ 6,50
Pizza Margherita 1-6-7 (pom., mozzarella)	€ 7,00
Pizza alla salsiccia 1-6-7 (pom., mozzarella, salsiccia)	€ 9,00
Pizza Napoletana 1-6-7-4 (pom., mozzarella, alici, olive, origano)	€ 9,00
Pizza ai Funghi 1-6-7 (pom., mozzarella, funghi freschi)	€ 9,00
Pizza ai Carciofini 1-6-7 (pom., mozzarella, carciofini)	€ 9,00
Pizza al Prosciutto 1-6-7 (pom., mozzarella, prosciutto cotto)	€ 8,50
Pizza Capricciosa 1-6-7 (pom., mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive)	€ 10,00
Pizza 4 Stagioni 1-4-6-7 (pom., mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, alici)	€ 10,00
Pizza alle Melanzane 1-6-7 (pom., mozzarella, melanzane, parmigiano)	€ 9,00
Pizza Tedesca 1-6-7 (pom., mozzarella, wurstel, salame piccante)	€ 9,50
Pizza al Wurstel 1-6-7 (pom., mozzarella, wurstel)	€ 9,00
Pizza Piccante 1-6-7 (pom., mozzarella, salame piccante)	€ 9,00
Pizza al Tonno 1-4-6-7 (pom., mozzarella, tonno)	€ 9,00
Pizza Siciliana 1-4-6 (pom., alici, capperi, olive, origano)	€ 8,00
Pizza Pepata 1-6-7 (pom., mozz., pancetta, pepe, pecorino romano grattugiato)	€ 10,00
Pizza Infernale 1-6-7 (pom., mozz., salame piccante, cipolla e salsa piccante)	€ 9,50
Pizza Intensa 1-6-7 (pom., mozz., prosciutto cotto, salsiccia, wurstel, salame piccante)	€ 11,00
Pizza Ricca 1-3-6-7 (pom., mozzarella, melanzane, funghi, prosc., carc., uovo, wurstel)	€ 11,00
Pizza al Mais 1-6-7 (pom., mozzarella, mais)	€ 8,00
Pizza americana 1-6-7-5 (pom., mozzarella, wurstel e patate fritte)	€ 9,00
Pizza del lattaio 1-6-7 (pom., rucola, stracchino e bufala dopo cottura)	€ 11,00

MASTRO ARCHIMEDE Sabelli 1921

CORREZIONE PROSCIUTTO CRUDO E ALTRE CORREZIONI € 2,00

AGGIUNTA MOZZ. DI BUFALA € 2,00

PIZZE COTTURA "NAPOLI" - Più alta e più soffice

Classica 1-7-6 (pom., mozzarella, parmigiano, basilico)	€ 9,00
Bella Napoli 1-6-7-4 (pom., mozzarella, acciughe, origano)	€ 9,50
Tricolore 1-6-7 (pomodorini, mozz. bufala, rucola)	€ 11,00
Bufalina 1-6-7 (pomodoro, mozzarella bufala, basilico)	€ 9,50
D.O.C. 1-6-7 (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, melanzane grigliate e speck)	€ 11,50
Conte 1-6-7 (pomodoro, mozzarella, carciofini, bresaola, rucola e grana)	€ 11,50
Vesuviana 1-4-6-7 (pomodoro, alici, carciofi, capperi e tonno)	€ 11,00
Del pastore 1-6-7 (pomodoro, mozzarella, scamorza, spinaci e salsiccia)	€ 11,50
Del golfo 1-6-4 (pomodoro, frutti di mare)	€ 12,50
Del professore 1-6-7 (pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoni, grana, cipolla)	€ 11,00
Totò - bianca 1-6-7 (mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni - TUTTI GRIGLIATI)	€ 11,00
Pompei - bianca 1-3-6-7 (mozzarella, peperoni, pancetta e uovo)	€ 11,00
Ercolano - bianca 1-6-7 (mozzarella, salsiccia, peperoncino, grana, rosmarino fresco)	€ 11,00
Amalfi 1-6-7 (mozzarella, funghi freschi, salsiccia, scamorza)	€ 11,00
Estiva 1-6-7-8 (focaccia, insalata, pachino, rucola, noci, funghi freschi, ricotta)	€ 11,00
Gratin - bianca 1-6-7 (mozz., melanzane, zucchine, pomodorini, pane grattugiato)	€ 11,00
Burratina - bianca 1-6-7 (mozz., cicoria, pancetta, burrata)	€ 11,00
Pizzicosa - rossa 1-6-7 (pomodoro, alici, basilico, burrata, olio piccante)	€ 11,00
Gustosa - bianca 1-4-6-7 (mozz., cicoria, alici, pane gratin, olio piccante)	€ 10,00
Balsamica - solo pomodoro 1-6-7 (rucola, prosciutto crudo, glassa di aceto balsamico, burratina)	€ 11,50
Aromatica - bianca 1-4-7-6 (mozz., pomodorini, alici, capperi, olive nere, cipolla rossa, burratina, origano, tutto fuori cottura)	€ 12,00

PIZZE DESSERT

Pizza Nutella (Nutella, zucchero a velo) 1-6-8	€ 7,50
Pizza Varnelli (zucchero di canna, Varnelli) 1-6	€ 7,50



Benvenuto!

Lo staff Altamarea è a tua completa disposizione per darti il servizio migliore

In questo locale vengono serviti prodotti freschi, in caso di mancata reperibilità di tali prodotti verranno sostituiti con prodotti surgelati.

Si accettano carte di credito

SERVIZIO E COPERTO € 2,50

Altamarea
RISTORANTE PIZZERIA

Altamarea
BAR · RISTORANTE · PIZZERIA
Mi Piace!

Ci puoi trovare anche a:

Civitanova Marche - Cuore Adriatico
Tel.0733 29 22 92
Porto Sant'Elpidio - Le Ancore
Tel.0734 87 80 20
Piediripa di Macerata - Valdichienti
Tel.0733 97 83 84
QUICK POINT - Le Ancore
Tel.0734 67 95 83

Vieni a trovarci!
Saremo lieti di garantirti
lo stesso servizio, la stessa qualità!

I 14 ALLERGENI ALIMENTARI



In base al **Reg. UE 1169/2011**, soltanto **14 sostanze/prodotti** su 120 descritti come responsabili di allergie alimentari necessitano dell'etichettatura obbligatoria degli allergeni.

Questi **14 ingredienti/sostanze/prodotti** che provocano allergie o intolleranze, assieme agli ingredienti introdotti negli alimenti come i coadiuvanti tecnologici e gli additivi, rappresentano nell'**Unione Europea** le cause più comuni o gravi di ipersensibilità alimentare.

Nell'allegato **II del Reg. UE 1169/2011** viene riportato l'elenco completo delle **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:**

1) Cereali contenenti glutine
2) Crostacei
3) Uova
4) Pesce
5) Arachidi
6) Soia
7) Latte
8) Frutta a guscio
9) Sedano
10) Senape
11) Semi di sesamo
12) Anidride Solforosa
13) Lupini
14) Molluschi

ALLERGENI - ALLERGEN

Gentile Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intollerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

LE SPECIALITÀ SENZA GLUTINE

LE SPECIALITÀ

Cappelletti al fumè	€14,00
Gnocchi alla marinara	€15,00

LE PIZZE

Focaccia (semplice o con rosmarino)	€ 8,00
Boscaiola (bianca, mozzarella, funghi e prosciutto)	€ 11,00
Margherita (pomodoro e mozzarella)	€ 9,50
Salame piccante (pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€ 11,00
Capricciosa (pom. mozzarella, prosciutto cotto carciofini, funghi e olive))	€ 13,00
PANINO SEMPLICE	€ 2,50

GLUTEN FREE

GLUTEN FREE EXPERT
PRODOTTI SELEZIONATI DELLA GLUTEN FREE EXPERT
www.glutenfreeexpert.it



ESTRELLA DAURA

Birra GLUTEN FREE - 0,33 L
Bassa fermentazione
Gradazione alcolica 5,4%vol.
Colore giallo dorato

€ 5,50

BIRRE ALLA SPINA

PAULANER - Bionda Piccola 0,3 l € 4,00 Media 0,5 l € 6,00 Caraffa 1 L € 11,00 Caraffa 1,5 L € 16,00



Nome: Franziskaner
Nazione: Germania
Tipologia: Weizen
Fermentazione: Alta
Grad. Alc.: 5,0% vol.
Colore: opaco biancastro

0,3 l € 4,50
0,5 l € 6,50

È una birra caratterizzata da un tenore alcolico non elevato e da un gusto fresco, aromatico e poco amaro. La schiuma è generosa, corposa e persistente e con il suo bicchiere risulta perfetta, l'essenziale è versarla nel modo corretto.



Nome: Leffe
Nazione: Belgio
Tipologia: Dubbel
Fermentazione: Alta
Grad. Alc.: 6,6% vol.
Colore: rossa

0,33 l € 6,50

Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Leffe Rouge esalta alla perfezione sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla.



Nome: Hoegaarden
Nazione: Belgio
Tipologia: Blanche
Fermentazione: Alta
Grad. Alc.: 4,9% vol.
Colore: dorato opalescente

0,25 l € 4,00
0,5 l € 6,50

Birra bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. All'aroma agrumato corrisponde un gusto fresco e acidulo di frumento belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il finale, intensissimo è di succo di limone con una genuina asprezza.

BIBITE ALLA SPINA

Coca-Cola piccola 0,3 cl	€ 3,00
Coca-Cola media 0,5 cl	€ 4,50
Bibite in lattina 0,33 cl	€ 3,00
Vino della casa 1/4 litro	€ 3,00
Vino della casa 1/2 litro	€ 5,50
Vino della casa 1 litro	€ 9,00
Coca-Cola in vetro 1 Litro	€ 7,50
Coca-Cola in vetro 0,33 cl	€ 3,20
Chinotto e aranciata in vetro S.Pellegrino 0,20 cl	€ 3,20

ACQUA

Acqua minerale San Pellegrino e Panna 0,75 cl	€ 3,00
Acqua Fonti di Palme 0,75 cl	€ 2,70

Altamarea
RISTORANTE PIZZERIA

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ceres bionda 0,33 cl	€ 4,00
Bud 0,33 cl	€ 4,00
Beck's 0,33 cl	€ 4,00
Feldschlòsschen (birra analcolica)	€ 4,50
Paulaner Weissbier 0,50 cl	€ 6,00
Paulaner Münchener Hell 0,50 cl	€ 6,00

ANGOLO BAR

Caffè	€ 2,00	Amari e liquori	€ 4,00
Orzo	€ 2,50	Grappe	€ 4,00
Ginseng	€ 2,50	Whisky e rum	s.q.
Sorbetto al limone	€ 2,50		

DOLCI

CROCCANTE AL PISTACCHIO
1-7-8-3



Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellizzate.

€ 5,50

CROCCANTE AMARENA
1-7-8-3



Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellizzate.

€ 5,50

CROCCANTE ALLE MANDORLE
1-7-8-3



Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellizzate.

€ 5,50

COPPA TIRAMISÙ
3-7



Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaione.

€ 5,50

COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFÈ
1-7-8-3



Gelato semifreddo al caffè e chantilly con salsa al cioccolato e caffè e nocciole pralinate.

€ 5,50

COPPA MOUSSE AL CIOCCOLATO
1-7-8-3



Gelato semifreddo al cioccolato, con cuore semifreddo allo zabaione, decorato con riccioli di cioccolato al latte.

€ 5,50

CREMA CATALANA
1-3-7



Crema ricoperta di zucchero caramellato.

€ 5,50

COPPA ZUPPA INGLESE
3-7-12



Pan di Spagna con inzuppatura al gusto Alchermes, gelato semifreddo al cioccolato e zabaione, decorato con riccioli di cioccolato.

€ 5,50

TORTINA DELLA NONNA
1-7-8-3



Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone, decorata con pinoli e mandorle.

€ 5,50

SEMIFREDDO AL CAFFÈ
1-7-3



Semifreddo al caffè con crema al gusto di vaniglia, decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.

€ 5,50

SEMIFREDDO AL TORRONCINO
1-7-8-3



Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

€ 5,50

COPPA PROFITTEROL
1-7-3



Gelato semifreddo al cioccolato e bignè ripieni di crema al gusto vaniglia.

€ 5,50

TARTUFO ALLA NOCCIOLA
1-7-8-3



Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

€ 5,50

TARTUFO BIANCO
1-7-8-3



Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

€ 5,50

TARTUFO CLASSICO
1-7-8-3



Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.

€ 5,50

COCCO NOCCIOLA
1-7-8-3-6



Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapè.

€ 5,50

COPPA YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO
1-7-3



Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes.

€ 6,50

COPPA STRACCIATELLA
1-7-8-3



Gelato alla stracciatella e cioccolato, decorata con nocciole pralinate.

€ 6,50

CUORE D'ARANCIA
1-3-7-8-6



Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi.

€ 5,50

NOTTE BIANCA
1-3-7-6-8



Elegante semifreddo con una crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria.

€ 5,50

LIMONE RIPIENO
1-7-3



Frutto ripieno con sorbetto di limone.

€ 6,50

FLUTE PIÑA COLADA
1-3-6-8-7



Esclusivo gelato al cocco e ananas variegato con una salsa all'ananas e rum della Jamaica.

€ 6,50

FLUTE FRUTTI DI BOSCO
1-7-8-6-3



Gelato ai frutti di bosco con succo di lime e variegatura al lampone.

€ 6,50

FLUTE LIMONCELLO
1-3-6-7-8



Gelato al limone con variegatura al limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani.

€ 6,50

PANNA COTTA (CIOCCOLATO, FRUTTI DI BOSCO, NUTELLA)

€ 5,50

VINI BIANCHI

1 **Pecorino le Merlettaie - Ciù Ciù** VEG-BIO € 19,00
DOCG Pecorino - Marche Biologico

2 **Passerina Evoè - Ciù Ciù** VEG-BIO € 17,00
I.G.T. Passerina - Marche

3 **Falerio DOC Pecorino 003 - Castrum Morisci** € 19,00
100% Pecorino - Marche

4 **Passerina 102 - Castrum Morisci** € 17,00
I.G.T. Passerina - Marche

5 **Pecorino - Centanni** € 21,00
DOCG Pecorino - Marche

6 **Passerina - Centanni** € 19,00
DOCG Passerina - Marche

7 **Pecorino Offida - Velenosi** BIO € 20,00
DOCG Pecorino - Marche

8 **Passerina Marche - Velenosi** BIO € 17,00
IGT Passerina - Marche

9 **Pecorino Altissimo - Cherri d'Acquaviva** € 19,00
DOCG Pecorino - Marche

10 **Passerina Radiosa - Cherri d'Acquaviva** € 17,00
DOCG Passerina - Marche

11 **Falerio DOC - Cherri d'Acquaviva** € 17,00
50% trebbiano, 25% Passerina 25% Pecorino - Marche

12 **Falerio Pecorino 2012 Maree - Madonnabruna** € 19,00
100% Pecorino DOC - Marche

13 **Marche Passerina Rivafiorita - Madonnabruna** € 17,00
Passerina IGT, Pecorino - Marche

14 **Verdicchio dei Castelli di Jesi - Santa Barbara** € 21,00
Verdicchio

15 **Verdicchio Cambrugiano Riserva - Belisario** € 26,00
Verdicchio

16 **Fiano di Avellino - Mastroberardino** € 22,00
DOC Fiano - Campania

17 **Falanghina - Mastroberardino (Mora Bianca)** € 21,00
DOC Falanghina - Campania

18 **Greco di Tufo - Mastroberardino** € 21,00
DOC Greco - Campania

19 **Müller Thurgau - Meran** € 21,00
DOC Müller Thurgau - Alto Adige

20 **Gewürtztraminer - Meran** € 23,00
DOC Traminer Aromatico - Alto Adige

21 **Pinot Grigio - Meran** € 19,00
DOC Pinot Grigio - Trentino

24 **Incanto Falerio DOC - Villa Manù** BIO € 19,00
Pecorino BIO

26 **Fenèsia - Terra Fageto** € 19,00
Offida Pecorino DOGC - Marche

29 **Letizia - Terra Fageto** € 17,00
Passerina IGT - Marche

30 **Ribolla Gialla D.O.C. Collio - Pighin** € 21,00
Ribolla Gialla - Friuli

VINI ROSSI

31 **Rosso Gotico - Ciù Ciù** VEG-BIO € 19,00
DOC Biologico - Marche

32 **Lacrima di Morro d'Alba - Ciù Ciù** € 19,00
DOC Lacrima - Marche

33 **Rosso Piceno Bacchus - Ciù Ciù** BIO € 17,00
DOP Montepulciano, Sangiovese - Marche Biologico

34 **Rosso Piceno Sup. - Brecciarolo Cantina Velenosi** € 18,00
DOC Montepulciano, Sangiovese - Marche

36 **Roggio del Filare - Velenosi** € 39,00
Rosso Piceno Doc Superiore - Marche

37 **Ludi - Velenosi** € 39,00
Offida DOC rosso

38 **K'un - Clara Marcelli** € 35,00
Montepulciano - Marche Biologico

39 **Rosso Piceno DOC "Galliano"- Madonnabruna** € 16,00
Montepulciano e Sangiovese - Marche

40 **Mida - Allevi Maria Letizia** € 31,00
100% Montepulciano - Marche Biologico

ROSATI

41 **Cerasuolo d'Abruzzo Sup. - Villa Barcaroli** VEG-BIO € 18,00
Rosato - Montepulciano - Abruzzo

42 **Petalus - Villa Manù** BIO € 17,00
Rosato - 100% Merlot

43 **Rosato Marche IGT - Belisario** € 16,00
Rosato - Sangiovese

BOLLICINE

44 **Nadir Rosè - Belisario** € 19,00
Marche Rosato Igt Spumante Brut - Sangiovese e Lacrima

45 **Rymarosè - Ciù Ciù** BIO € 19,00
Marche Rosato Igt Spumante Brut - Sangiovese

46 **Franciacorta Rosè - Bredasole** € 39,00
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - Lombardia

47 **Prosecco - Spagnol Col del Sas** € 19,00
Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG - Veneto

25 **Prosecco - Valdo** € 19,00
Valdobbiadene Prosecco DOCG - Veneto

48 **Merlettaie Brut - Ciù Ciù** VEG-BIO € 21,00
Vino Spumante Brut varietà Pecorino - Marche

49 **Passerina Brut "Altamarea" - Ciù Ciù** VEG-BIO € 18,00
Passerina - Marche

50 **Passerina brut - Velenosi** € 18,00
Passerina - Marche

51 **Passerina spumante extra dry Roccatiepolo - Madonna Bruna** € 18,00
Passerina - Marche

52 **Passerina brut - Velenosi MAGNUM** € 35,00
Passerina - Marche

53 **Asti Spumante DOCG - Patrizi** € 19,00
Moscato Bianco - Piemonte

54 **Clèlia - Terra Fageto** € 18,00
Passerina Spumante Brut - 100% Passerina - Marche

55 **Franciacorta Brut - Bredasole** € 37,00
80% Chardonnay 10% Pinot Bianco 10% Pinot Nero - Lombardia

56 **Champagne Cuvee Prestige Brut - Bauser** € 47,00
Pinot Noir Chardonnay - Francia

57 **Champagne Veuve Cliquot cuvee SPB - Veuve Cliquot** € 76,00
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier- Francia

58 **Moet Brut Imperial - Moët & Chandon** € 71,00
Pinot Nero,Pinot Meunier, Chardonnay- Francia

59 **Cuvée Prestige - Franciacorta - Cà del Bosco** € 49,00
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%

60 **Cuvée Prestige - Franciacorta Cà del Bosco - bott. picc.** € 29,00
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%

61 **Cuvée Prestige Rosè - Franciacorta - Cà del Bosco** € 55,00
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Le Piccole Vini in bottiglie piccole da 37,5 cl

62 **Passerina - Velenosi** € 9,00

63 **Falanghina del Sannio - Mastroberardino** € 11,00
Falanghina - Marche

64 **Fiano di Avellino - Mastroberardino** € 12,00
DOC Fiano - Campania

65 **Greco di Tufo - Mastroberardino** € 12,00
DOC Greco - Campania

66 **Rosso Piceno Sup. - Brecciarolo Cantina Velenosi** € 9,00
DOC Montepulciano, Sangiovese - Marche

Dionetti
VINI DA RACCONTARE

Nel cuore della Val Menocchia, in un luogo magico incastonato tra i colli armonici e selvaggi, un anfiteatro di vigne prospera sfiorato dal respiro della brezza del Mar Adriatico e dalle correnti provenienti dal vicinissimo Monte dell'Ascensione.

67 **Passerina Lulù** € 20,00
IGT Passerona - Marche

68 **Pecorino Vignagiulia** € 22,00
Offida DOCG Pecorino

LE SENATE

Le Senate è situata su una collina litoranea affacciata sul Mare Adriatico. Le vigne sono allevate su un pianoro che scorge il mare e gode delle sue brezze; il terreno limo-sabbioso si caratterizza per uno strato di concrezioni di carbonato di calcio che lo rendono unico e favoriscono una perfetta maturazione delle uve.

69 **Sciucca Panza** BIO € 17,00
IGT Marche Rosato - Merlot 100%

70 **Scirocco Da Mare** BIO € 17,00
IGT Marche Chardonnay - Chardonnay 100%