MENU'
RISTORANTE
PINETA

camping pineta ★★★
... direttamente sul mare!

MENU' PESCE

**in mancanza di prodotti freschi verranno utilizzato prodotti congelati*

ANTIPASTI FREDDI:

Le alici marinate	(1-4-11-12)	€ 12,00
Insalata di mare con julienne di verdure	(2-4-9-12-14)	€ 13,00
Insalata di Polipo con olive taggiasche e dadini di patate	(4-12)	€ 16,00
Degustazione di freddi dello Chef	(1-2-4-9-11-12-14)	€ 18,00

ANTIPASTI CALDI:

Sauté' di Cozze e Vongole	(4-14)	€ 13,00
Impepata di Cozze	(4-14)	€ 12,00
Gratinati misti	(1-2-7-4-12-14)	€ 16,00
Degustazione di caldi dello Chef - 3 pezzi	(1-2-4-7-9-11-12-14)	€ 22,00
Raguse/Cuccioletti in porchetta	(4-9-14)	€ 14,00
Carrellata di caldi e freddi	(1-2-4-7-9-11-12-14)	€ 32,00

PRIMI:

Spaghetti alle vongole	(1-4-14)	€ 13,00
Chitarrine allo scoglio	(1-2-3-4-9-12-14)	€ 14,00
Chitarrine all'astice	(1-2-3-4-9-12)	€ 25,00
Panciotti ripieni di pesce ai frutti di mare	(1-2-3-4-9-12-14)	€ 16,00
Gocchetti ai frutti di mare	(1-2-7-9-12-14)	€ 14,00
Gnocchetti gamberi e zucchine	(1-2-3-4-9-14)	€ 13,00
Risotto alla pescatore (minimo 2 porzioni)	(1-2-4-9-12-14)	€ 24,00

SECONDI:

Frittura dell'Adriatico	(1-2-4-12-14)	€ 20,00
Frittura di calamari e gamberi	(1-2-4-12-14)	€ 18,00
Scampi/Gamberoni alla griglia (4 pezzi)	(2-4-12)	€ 25,00
L'Orata, Il Branzino o Il Pesce Spada	(4-9-12)	S.Q.
Bistecca di Tonno alla griglia	(4-9-12)	€ 26,00
Bistecca di Pesce Spada alla griglia	(4-9-12)	€ 24,00
Spiedini Calamari e Gamberi	(1-2-4-9-12-14)	€ 16,00
Grigliata Pineta	(1-2-4-9-12-14)	€ 32,00

SU PRENOTAZIONE:

Brodetto di Porto Recanati (minimo 2 porzioni)	(2-4-9-12-14)	€ 70,00
Pentolaccia con Calamarata (minimo 2 porzioni)	(1-2-4-9-12-14)	€ 60,00
Rombo	(2-4-9-12)	S.Q.
Scampi alla Vodka (4 pezzi)	(2-9-12)	€ 24,00

CONTORNI:

Insalata verde	(0)	€4,00
Insalatra mista	(0)	€ 5,00
Verdure gratinate	(1-9)	€ 7,00
Verdure grigliate	(0)	€ 6,00
Patate al forno	(9)	€ 5,00
Patate fritte chips/stick	(1)	€ 5,00
Fritto misto (olive all'ascolana, cremini)	(1-3-6-7-9-12)	€ 6,00
Erbette saltate	(0)	€ 6,00

INSALATONA (solo a pranzo)

Insalata mista, pachino, carote, olive, mais, tonno, mozzarella	(4-7-9-12)	€ 14,00

MENU' CARNE

ANTIPASTI:

Tagliere di salumi e formaggi	(6-7)	€ 14,00
Prosciutto e melone	(6)	€ 12,00
Carpaccio di bresaola con rucola, pachino e grana	(6-7)	€ 12,00
La caprese	(7)	€ 10,00

PRIMI:

Lasagne	(1-3-6-7-9)	€ 12,00
Tortellini al ragù	(1-3-6-7-9)	€ 10,00
Tortellini con pomodoro e basilico	(1-3-7-9)	€ 10,00
Tortellini alla panna e prosciutto cotto	(1-3-6-7-9)	€ 10,00
Tagliatelle al cinghiale	(1-3-6-9)	€ 14,00

SECONDI:

Tagliata con rucola, pachino e grana	(6-7)	€ 18,00
Cotoletta alla milanese e patatine	(1-3-6-7)	€ 10,00
Cotoletta di vitello e patatine	(1-3-6-7)	€ 12,00
Hamburger di scottona e patatine	(6-9-12)	€ 12,00

CONTORNI:

Insalata verde	(0)	€ 4,00
Insalata mista	(0)	€ 4,00
Verdure gratinate	(1-9)	€ 7,00
Verdure grigliate	(0)	€ 6,00
Patate al forno	(9)	€ 5,00
Patate fritte chips/stick	(1)	€ 5,00
Fritto misto (olive all'ascolana, cremini, verdurine)	(1-3-6-7-9-12)	€ 6,00
Erbette saltate	(0)	€ 6,00

INSALATONA (solo a pranzo)

Insalata mista, pachino, carote, olive, mais, tonno, mozzarella	(4-7-9-12)	€ 14,00

MENU' PIZZA

PIZZE BIANCHE

FORNARINA (cipolla o rosmarino)	(1-12)	€ 5,00
FOCACCIA ITALIANA (cipolla, rosmarino, pomodorini, peperoncino)	(1-12)	€ 6,00
BOSCAIOLA (mozzarella, funghi, cipolla, salsiccia)	(1-6-7-10-12)	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, gorgonzola, scamorza grana)	(1-7)	€ 8,50
BUFALINA (mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	(1-7)	€ 9,00
ESTIVA (mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana)	(1-7-12)	€ 9,00
CARPACCIO (mozzarella, bresaola, rucola, grana)	(1-7-12)	€ 9,00
VEGETARIANA (mozzarella, verdure fresche)	(1-7-12)	€ 8,00
SFIZIOSA (mozzarella. scamorza, radicchio, salsiccia)	(1-6-7-10-12)	€ 9,00
PRIMAVERA (mozzarella, pom. fresco, rucola, grana)	(1-7)	€ 8,50
SPECK (mozzarella, speck, rucola, grana)	(1-7-12)	€ 9,00
CALZONE BIANCO (mozzarella, prosciutto cotto)	(1-7-12)	€ 9,00
VULCANO (mozzarella, patate e salsiccia)	(1-6-7-10-12)	€ 8,00
Ingredienti aggiunti (speck, prosciutto cotto)	(12)	€ 2,00

PIZZE ROSSE

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)	(1-7)	€ 7,00
MARINARA (pomodoro, origano, aglio, olio)	(1)	€ 6,00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	(1-4-7)	€ 8,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	(1-6-7-10-12)	€ 8,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)	(1-6-7-10-12)	€ 8,00
GUSTOSA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine)	(1-6-7-10-12)	€ 8,50
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, p.cotto, carciofi, funghi)	(1-7-12)	€ 9,00
QUATTRO STAGIONI (pom. mozz., p.cotto, funghi carciofi salsiccia)	(1-6-7-10-12)	€ 9,00
PARMIGIANA (pom. mozz. parmigiano, melanzane, salsiccia)	(1-7-12)	€ 9,00
BUFALINA (pomodoro, mozz. di bufala)	(1-7)	€ 8,50
TONNATA 1 (pom. mozz. tonno, cipolla anche bianca)	(1-4-7-12)	€ 8,00
CALZONE (pomodoro, mozzarella, pros. cotto)	(1-7-12)	€ 9,00
Ingredienti aggiunti (speck, prosciutto cotto)	(12)	€ 2,00

*in assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di alta qualità

MENU' DOLCI

DOLCI

Dolci della casa	(1-3-5-6-7-8-12)	€ 7,00
Tiramisù	(1-3-6-7-12)	€ 6,00
Zuppa Inglese	(1-3-6-7-12)	€ 6,00
Croccante al pistacchio	(1-3-6-7-8-12)	€ 6,00
Croccante al cioccolato	(1-3-6-7-8)	€ 6,00
Cheesecake	(1-3-6-7-8)	€ 6,00
Trancio al limone	(1-3-7-12)	€ 7,00
Sorbetto al limone	(12)	€ 6,00
Sorbetto al caffiè	(12)	€ 6,00

camping pineta ★★★
... direttamente sul mare!

Per prenotazioni chiama al

377 3485183-071 9799237

Via della Repubblica
62017 Porto Recanati MC

Allergene	Esempi
1 - Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2 - Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3 - Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4 - Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5 - Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6 - Soia e derivati	tofu, spaghetti, etc.
7 - Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8 - Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9 - Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10 - Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11 - Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13 - Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14 - Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.