



MENU' RISTORANTE PINETA

2023



MENU' PESCE

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

ANTIPASTI FREDDI:

LE ALICI MARINATE	€ 9
CRUDO DI MARE: (<i>Tartare di tonno al lime, Sashimi di salmone, Gambero rosso, Filetti di pesce spada, Tagliatella di Seppia, Crudités di Ostrica</i>)	€ 30
INSALATA DI MARE CON JULIENNE DI VERDURE	€ 11
INSALATA DI POLIPO CON OLIVE TAGGIASCHE E DADINI DI PATATE	€ 14
DEGUSTAZIONE DI FREDDI DELLO CHEF	€ 16

ANTIPASTI CALDI:

SAUTÉ' DI VONGOLE	€ 12
COZZE ALLA TARANTINA	€ 12
ZUPPA DI COZZE ALLA BADESSA	€ 12
GRATINATI MISTI	€ 16
DEGUSTAZIONE DI CALDI DELLO CHEF (<i>3 pezzi</i>)	€ 18
CARRELLATA DI ANTIPASTI PINETA	€ 26

PRIMI:

GNOCCHETTI AI FRUTTI DI MARE	€ 13
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 11

CHITARRINE DELLO CHEF

€ 13

SECONDI:

FRITTURA	€ 15
L'ORATA, IL BRANZINO O IL PESCE SPADA	S.Q.
RANA PESCATRICE IN POTACCHIO	€ 20
SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI	€ 15
GRIGLIATA PINETA	€ 24

SU PRENOTAZIONE:

BRODETTO DI PORTO RECANATI (<i>minimo 2 porzioni</i>)	S.Q.
PENTOLACCIA CON CALAMARATA (<i>minimo 2 porzioni</i>)	a porzione € 25
ROMBO AL FORNO, ASTICE, RICCIOLA	S.Q.

CONTORNI:

INSALATA VERDE	€ 3,50
INSALATA MISTA	€ 4
VERDURE GRATINATE	€ 5
VERDURE GRIGLIATE	€ 5
PATATE AL FORNO	€ 4,50
PATATE FRITTE CHIPS/STICK	5/4,50
FRITTO MISTO (<i>olive all'ascolana, cremini, verdure</i>)	€ 6

L'INSALATONA (*solo a pranzo*) € 12

Insalata mista, pachino, carote, olive, mais, tonno, mozzarella



MENU' CARNE

ANTIPASTI:

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 12
PROSCIUTTO E MELONE O FICHI	€ 10
CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E PACHINO	€ 10
LA CAPRESE	€ 10

PRIMI:

LASAGNE/TORTELLINI AL RAGÙ	€ 10
CANNELLONI ROSSI CON RICOTTA E SPINACI	€ 10
TORTELLINI CON POMODORO E BASILICO	€ 9
TORTELLINI ALLA PANNA E PROSCIUTTO COTTO	€ 9

SECONDI:

TAGLIATA CON RUCOLA, PACHINO E GRANA	€ 18
COTOLETTA ALLA MILANESE	€ 9
HAMBURGER DI SCOTTONA	€ 9

CONTORNI:

INSALATA VERDE	€
----------------	---

INSALATA MISTA	€ 4
VERDURE GRATINATE	€ 5
VERDURE GRIGLIATE	€ 5
PATATE AL FORNO	€ 4,50
PATATE FRITTE CHIPS/STICK	€ 5/4,50

L'INSALATONA *(solo a pranzo)* € 12

Insalata mista, pachino, carote, olive, mais, tonno, mozzarella



PIZZE BIANCHE

FORNARINA <i>(cipolla o rosmarino)</i>	€ 5,00
FOCACCIA ITALIANA <i>(cipolla, rosmarino, pomodorini, peperoncino)</i>	€ 6,00
BOSCAIOLA <i>(mozzarella, funghi, cipolla, salsiccia)</i>	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI <i>(mozzarella, gorgonzola, scamorza grana)</i>	€ 8,50
BUFALINA <i>(mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)</i>	€ 9,00
ESTIVA <i>(mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana)</i>	€ 9,00
CARPACCIO <i>(mozzarella, bresaola, rucola, grana)</i>	€ 9,00
VEGETARIANA <i>(mozzarella, verdure fresche)</i>	€ 8,00
SFIZIOSA <i>(mozzarella, scamorza, radicchio, salsiccia)</i>	€ 9,00
PRIMAVERA <i>(mozzarella, pom. fresco, rucola, grana)</i>	€ 8,50
SPECK <i>(mozzarella, speck, rucola, grana)</i>	€ 9,00
CALZONE BIANCO <i>(mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 9,00

Nota: Ingredienti aggiunti (speck, prosciutto crudo € 2)

PIZZE ROSSE

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

Nota: Ingredienti aggiunti (speck, prosciutto crudo € 2)



Per prenotazioni chiama al

377 3485183 - 071 9799237

Via della Repubblica,
62017 Porto Recanati MC



Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
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
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
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
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	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
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
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.