



# MENÙ RISTORANTE PINETA

2024



# MENÙ PESCE

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

## ANTIPASTI FREDDI:

Alici marinate (1-4-11-12)	€ 10
Insalata di mare con julienne di verdure (2-4-9-12-14)	€ 12
Insalata di polipo con olive taggiasche e dadini di patate (4-12)	€ 14
Degustazione di freddi dello Chef (1-2-4-9-11-12-14)	€ 16

## ANTIPASTI CALDI:

Sauté di cozze e vongole/ Raguse in porchetta (4-14)	€ 13
Impepata di cozze (4-14)	€ 11
Scampi alla vodka (6 pezzi) (2-9-12)	€ 24
Gratinati misti (1-2-7-4-12-14)	€ 16
Degustazione di caldi dello Chef (3 pezzi) (1-2-4-7-9-11-12-14)	€ 18
Carrellata di Antipasti Pineta (1-2-4-7-9-11-12-14)	€ 30

## PRIMI:

Gnocchetti ai frutti di mare (1-2-7-9-12-14)	€ 13
Spaghetti alle vongole (1-4-14)	€ 12
Chitarrine allo scoglio (1-2-4-9-12-14)	€ 13
Lasagna di pesce (1-2-3-4-7-9-12-14)	€ 12
Gnocchetti gamberi e zucchini (1-2-3-4-9-12)	€ 12

## SECONDI:

Frittura dell'Adriatico (1-2-4-12-14)	€ 18
Frittura di calamari e gamberi (1-2-4-12-14)	€ 16
Gamberoni alla griglia (3 pezzi) (2-4-12)	€ 21
Orata, branzino o pesce spada (4-9-12)	S.Q.
Bistecca di tonno alla griglia (4-9-12)	€ 26
Bistecca di pesce spada alla griglia (4-9-12)	€ 24
Spiedini di calamari e gamberi (1-2-4-9-12-14)	€ 16
Grigliata Pineta (1-2-4-9-12-14)	€ 30

## SU PRENOTAZIONE:

Brodetto di Porto Recanati (minimo 2 porzioni) (2-4-9-12-14)	€ 60
Pentolaccia con calamarata (minimo 2 porzioni) (1-2-4-9-12-14)	€ 50
Rombo, astice, ricciola (2-4-9-12)	S.Q.
Risotto alla pescatora (minimo 2 porzioni) (2-4-9-12-14)	€ 24

## CONTORNI:

Insalata verde	€ 3,50
Insalata mista	€ 4
Verdure gratinate (1-9)	€ 7
Verdure grigliate	€ 6
Patate al forno (9)	€ 5
Patate fritte (chips/stick)	€ 5/4,50
Fritto misto (olive all'ascolana, cremini, verdure) (1-3-6-7-9-12)	€ 6
Erbette saltate	€ 6

## INSALATONA (solo a pranzo)

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



# MENÙ CARNE

## ANTIPASTI:

Tagliere di salumi e formaggi (6-7)	€ 14
Prosciutto e melone (6)	€ 12
Carpaccio di bresaola con rucola, pachino e Grana Padano (6-7)	€ 12
Caprese (7)	€ 10

## PRIMI:

Lasagne/tortellini al ragù (1-3-6-7-9)	€ 12/10
Tortellini con pomodoro e basilico (1-3-7-9)	€ 10
Tortellini alla panna e prosciutto (1-3-6-7-9)	€ 10

## SECONDI:

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

## CONTORNI:

Insalata verde	€ 3,50
Insalata mista	€ 4
Verdure gratinate (1-9)	€ 7
Verdure grigliate	€ 6
Patate al forno	€ 5
Patate fritte ( <i>chips/stick</i> )	€ 5/4,50
Fritto misto ( <i>olive all'ascolana, cremini, vegetables</i> ) (1-3-6-7-9-12)	€ 6
Erbette saltate	€ 6

## INSALATONA (*solo a pranzo*)

Insalata mista, pachino, carote, olive, mais, mozzarella (7-9-12)	€ 12
--	------



# PIZZA

## PIZZE BIANCHE

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

*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, ecc.
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 <sub>2</sub>	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, 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, vongola ecc.