



# Menu

Osteria Anno Mille

Piazza Arringo 37 - Ascoli Piceno

+ 39 320 1546615





# Ristorante

## ANTIPASTI

Olive all'ascolana	€ 6
Olive al tartufo	€ 7
Formaggio fritto	€ 6
Patate fry'n dip*	€ 5
Zucchine fritte	€ 5
Fritto misto	€ 10
Straccetti di pollo	€ 6
Giù il cappello	€ 13
FUNGO PORCINO CON LARDO DI COLONNATA, PREZZEMOLO E PANE ABBRUSTOLITO	
Tagliere Osteria	€ 20
MIX DI VERDURE, SALUMI LOCALI E FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA PER 2 O 4 PERSONE	

## CRUDI E MARINATI

Tartare di Fassona pomodorini secchi e sfera di parmigiano	€ 12
Tartare di Fassona burrata e alici	€ 12
Carpaccio di Scottona cipolla caramellata e scaglie di pecorino	€ 12
Carpaccio di filetto al tartufo	€ 12
Carpaccio di Scottona pomodorini arrosto gialli e rossi scaglie di grana e rucola	€ 12
Degustazioni di crudi FANTASIA DELLO CHEF PER 2 PERSONE	€ 30

## PRIMI PIATTI

Tagliatella fatta in casa al ragù d'agnello e crema di pecorino	€ 12
Gnocchi fatti in casa al battuto bianco di Scottona	€ 12
Ravioli di ricotta fatti in casa, tartufo e porcini	€ 15
Lasagna fatta in casa	€ 10
Gricia con pere	€ 10
Amatriciana	€ 10
Primo del giorno	S.Q.

## SECONDI PIATTI

Arrosticini di ovino	1 pz	€ 1,30
Agnello scottadito		€ 17
Grigliata mista		€ 15
Tagliata di Angus Argentina	hg.	€ 8
Spada di Picanha	hg.	€ 6
Filetto di manzo, con panna e pepe verde	250 g	€ 23
Hamburger di Scottona*	300 g	€ 12
Fritto misto all'Ascolana*		€ 16
COTOLETTA D'AGNELLO, COTOLETTA DI MANZO, OLIVE ALL'ASCOLANA, CREMINI, CARCIOFI		

## CARNE IN MATURAZIONE ALLA BRACE

Per degustare le nostre carni,  
costate o T-bone  
chiedere al personale di servizio

## CONTORNI

Verdure grigliate	€ 5
Verdure di Stagione	€ 5
Patate Arrosto	€ 4
Insalata Miista	€ 4

## DESSERT DELLA CASA

Chiedere al personale

COPERTO € 2

# BIBITE

## BIBITE IN BOTTIGLIA

Acqua	0,75 lt	€ 2,5
Acqua San Benedetto	0,50 lt	€ 1
Coca Cola / Coca Zero	0,33 lt	€ 3
Coca Cola	1 lt	€ 6
Sprite / Fanta		€ 3
The pesca / limone		€ 3
Succo pera / arancia / ananas		€ 3

## BIRRE ARTIGIANALI

Lefte Rouge stile dubbel 6.6%		€ 6
Lagunitas Ipa	0,33 lt	€ 5

## BIRRE ALLA SPINA

Heineken	0,25 lt	€ 3
Heineken	0,50 lt	€ 5
Moretti La Bianca	0,20 lt	€ 3
Moretti La Bianca	0,40 lt	€ 5
Ichnusa non filtrata	0,20 lt	€ 3
Ichnusa non filtrata	0,40 lt	€ 5

# LA CANTINA

## VINI ROSSI

Rosso Piceno "Tarà" COCCI GRIFONI (MARCHE)	€ 20
Rosso Piceno Superiore "Picus" DOC SIMONE CAPECCI (MARCHE)	€ 25
Lacrime di Morro d'Alba Sup. "Marcinelli" MONCARO (MARCHE)	€ 25
Montepulciano d'Abruzzo "Biologico" DOC JASCI & MARCHESANI (ABRUZZO)	€ 20
Montepulciano d'Abruzzo "Incanto" DOC MARRAMIERO (ABRUZZO)	€ 25
Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Mammù" DOC CASCINA DEL COLLA (ABRUZZO)	€ 35
Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Inferi" DOC MARRAMIERO (ABRUZZO)	€ 45
Chianti Superiore "Santa Cristina" DOCG MARCHESE ANTINORI (TOSCANA)	€ 25
Brunello di Montalcino "Il Vetro" DOCG (TOSCANA)	€ 55
Amarone della Valpolicella "Poesie" DOCG CANTINA DI SOAVE (VENETO)	€ 55
Toscano IGT "Gigino"	
Illuminati riserva DOCG "Zanna"	€ 45
Montepulciano D'Abruzzo DOC "Marina Cvetic"	€ 45
Velenosi Rosso Piceno Sup. "Roggio del Filare"	€ 50

Travaḡlini DOCG "Gattinara" riserva 2016	€ 60
Velenosi DOCG Rosso Piceno Sup. "Ludi"	€ 50
Velenosi Montepulciano "Verso Sera" Lucente 2020	€ 75
€ 50	
Badia a Passignano 2020	€ 75
Bagaiia Sagrantino 2016	€ 40
Summos 2018	€ 80
Quinta Reggio 2019	€ 70
Villa Gemma 2018	€ 110
Rosso Mato 2018	€ 100
Kurni 2020	€ 120

## VINI ROSÈ

Cerasuolo d'Abruzzo "Fonte Cupa" DOCG MONTORI	€ 25
--	------

## VINI BIANCHI

Passerina "Tuffilla" IGP SIMONE CAPECCI (MARCHE)	€ 20
Pecorino "Tarà" DOC COCCI GRIFONI (MARCHE)	€ 22
Verdicchio Castelli Jesi "Le Vele" MONCARO (MARCHE)	€ 20
Verdicchio "Il Cerro"	€ 22
Pinot Grigio "Livio Felluga" LIVIO FELLUGA (FRIULI V. G.)	€ 35
Chardonnay "Livio Felluga" DOC LIVIO FELLUGA (FRIULI V. G.)	€ 25
Vermentino "Cala Reale" DOC SELLA & MOSCA (FRIULI V.G.)	€ 20
Gewurztraminer "Sudtirol" DOC MURI-GRIES (ALTO ADIGE)	€ 25

## CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Champagne (FRANCIA)	€ 60
L'éloquente JEAN DE LA FONTAINE	€ 60
Valdobbiadene Superiore CARTIZZE	€ 40
La Cuvée LAURENT-PERRIER	375 cl € 30

## FRANCIACORTA

Ca' del Bosco (LOMBARDIA)	€ 50
------------------------------	------

## BOLICINE

Passerina Spumantizzata VELENOSI (MARCHE)	€ 20
--	------

## APERITIVI & COCKTAIL

<b>Crodino</b>	€ 4	<b>Moscow/London Lime</b>	€ 7
<b>Campari Soda</b>	€ 4	VODKA LIME, GINGER BEER	
<b>Cocktail San pellegrino</b>	€ 4	<b>Gin Tonic/Lemon</b>	€ 6
<b>Spritz Aperol/Campari</b>	€ 5	VODKA TONIC/LEMONH	
<b>Spritz Viola</b>	€ 5	<b>Pornstar Martini</b>	€ 7
LOVEM, PROSECCO, SODA		VODKA, PASSOÀ, SCIROPPO DI VANIGLIA, SUCCO DI PASSION FRUIT, LIME	
<b>Spritz Analcolico</b>	€ 6	<b>Jungle Bird</b>	€ 6
SCIROPPO DI ARANCIA AMARA, BITTER ANALCOLICO, ACQUA TONICA, SODA		RUM SCURO, CAMPARI, SUCCO DI ANANAS, LIME	
<b>Spritz hugo</b>	€ 5		
SCIROPPO DI SAMBUCO, PROSECCO, SODA, FOGLIE DI MENTA			
<b>Iron Man</b>	€ 6		
DISARONNO, GRANATINA, SUCCO D'ARANCIA, ANGOSTURA			
<b>Americano</b>	€ 5		
CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, SODA			
<b>Negroni/Boulevardier</b>	€ 6		
CAMPARI, VERMOUTH ROSSO/BOURBON			

## MOCKTAILS

<b>Analcolico della casa</b>	€ 5
<b>Virgin Colada</b>	€ 5
SUCCO DI ANANAS, CREMA DI COCCO, LATTE	
<b>Florida</b>	€ 5
SUCCO DI POMPELMO, SUCCO DI ARANCIA, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO, SODA	

### PASSIONE PER LA CUCINA DA OLTRE 30 ANNI

La scelta di prodotti freschi e di stagione provenienti dal territorio ascolano e la qualità della filiera corta garantiscono la genuinità e la territorialità dei piatti.

I menu' proposti partono da un'accurata selezione delle materie prime, ponendo grande attenzione alla trasformazione e all'accostamento delle stesse, per garantire un equilibrio unico ed una combinazione perfetta tra tradizione e innovazione.

# Pinse Osteria

## CAROLA

STRACCIATELLA, VALERIANA,  
MORTADELLA, PISTACCHIO DI BRONTE,  
CREMA DI FORMAGGI FRESCHI

€ 14,00

## MANUEL

BUFALA, PORCINI, PROVOLA,  
LARDO DI COLONNATA

€ 14,00

## SCANDINAVA

STRACCIATELLA, SALMONE AFFUMICATO,  
GUACAMOLE, CREMA DI FORMAGGIO,  
ERBA CIPOLLINA

€ 14,00

## ANNO MILLE

BUFALA, RADICCHIO, PROVOLA,  
SALSICCIA, NOCI

€ 14,00

## PROFUMO INVERNALE

POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA DI BUFALA, COPPA PIACENTINA,  
PORCINI SALTATI CON LARDO DI COLONNATA

€ 14,00

## CASERECCIA

FIOR DI LATTE, FRIARIELLI,  
SALSICCIA DI MAIALE NERO, PROVOLA DI AGEROLA

€ 14,00

## GUSTOSA

STRACCIATELLA, ALICI DEL CANTABRICO,  
FIORI DI ZUCCA E POMODORINI

€ 14,00

## PAZZESCA

FOCACCIA, BURRATA, CULATELLO DI ZIBELLO,  
GIARDINIERA DELICATA DI VERDURE SOTTO ACETO

€ 14,00

## PINSA DEL PIZZAIOLO

€ 14,00

## MARGHERITA

POMODORO E FIOR DI LATTE

€ 8,00

## BUFALA

POMODORO, BUFALA E BASILICO

€ 10,00

## PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO, FIOR DI LATTE  
FUNGHI CHAMPIGNON E PROSCIUTTO COTTO

€ 10,00

## BOSCAIOLA

FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

€ 10,00

## MANUEL

FIOR DI LATTE, PORCINI, PROVOLA E LARDO DI COLONNATA

€ 14,00

## SALAME

FIOR DI LATTE, POMODORO, SALAME

€ 10,00

## PATATE E SALCICCIA

FIOR DI LATTE, PATATE AL FORNO, SALCICCIA

€ 10,00



Gli impasti sono lavorati con farina macinata a  
pietra SENATORE CAPPELLI, grano duro  
biologico CLASSICO - su prenotazione è  
possibile anche l'impasto GLUTEN FREE.  
Il pomodoro è condito con olio extra vergine  
d'oliva, sale, basilico, origano.  
Le pizze e le pinse sono farcite  
con stracciatella e mozzarella  
PREMIUM SABELLI