



country relais

CORONCINA

benessere autentico

Menù e Carta Vini



Abbiamo deciso di puntare sulla qualità anziché sulla quantità delle portate, rispettando la stagionalità che il nostro orto offre.

Il menù cambia ogni mese.

I piatti sono completamente vegetali:
no formaggi, no uova, no latte.

I cani hanno già mangiato, evitate di dar loro cibo, grazie! 

Per i tavoli superiori a 5 persone
Si consiglia il menù degustazione
grande o piccolo

Seguici sui nostri canali social:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Coperto e gentilezza € 3,00
del personale, pani fatti da noi*,
degustazione olii extravergine di
nostra produzione

Vanesio (blend), Vanesia (coroncina), aromatizzato
al rosmarino, aromatizzato al peperoncino

*(i pani possono contenere: soia, glutine, frutta a guscio, semi
di sesamo)

Verdure, frutta, erbe aromatiche, olio
extravergine d'oliva di nostra direttissima
produzione biologica al 100% i piatti
seguono la disponibilità del nostro orto,
se ci fossero cambiamenti nei piatti,
vi verrà comunicato al momento
dell'ordinazione.

Informiamo la clientela che, come da nuove norme del
Regolamento U.E. n. 1169/2011 entrate in vigore il 13/12/2014,
diamo visione del menù corredato dagli allergeni presenti in
ogni piatto: **lista completa in ultima pagina.**

In mancanza di prodotto fresco si utilizza quello congelato.

APERITIVO

DEGUSTAZIONI

FUORI MENÙ

MENÙ BIMBI

CARTA VINI

BIRRE

CAFFETTERIA

PASSITI E LIQUORI

NEGOZIO

Fai tap col dito sulla parola per raggiungere
la sezione desiderata oppure scorri verso il basso.
Fai tap col dito sul simbolo ● per tornare all'indice.

APERITIVO

In attesa gustatevi un aperitivo

| | |
|---------------------|--------|
| Cocktail analcolico | € 4,00 |
|---------------------|--------|

| | |
|-------------------|--------|
| Cocktail alcolico | € 5,00 |
|-------------------|--------|

| | |
|---------------|--------|
| Kefir d'acqua | € 4,00 |
|---------------|--------|

| | |
|---|--------|
| Kombucha di tè verde o nero (chiedi quali disponibili) | € 5,00 |
|---|--------|

| | |
|----------------|--------|
| Petit Vermouth | € 5,00 |
|----------------|--------|

Fattoria Colmone Della Marca

| | |
|------------|--------|
| Fever Tree | € 3,50 |
|------------|--------|

Acqua Tonica (chiedi quali disponibili)



DEGUSTAZIONI

Degustazione completa

€ 35,00

Prima Portata

Stecco di legumi, cereali e asparagi panato al panko, carciofi saltati e Teryaki
(può contenere: glutine, soia, solfiti, frutta a guscio, sesamo)

Seconda Portata

Strudel di verdure, frutta secca con salsa bruna e composta di frutti rossi
(può contenere: glutine, soia, solfiti, sesamo, frutta a guscio)

I Nostri Primi (a scelta)

- Tagliatelle alla “Norcina”
- Gnocchi al “Ragù”
- Bucatini alla “Amatriciana”

(può contenere: glutine, soia, solfiti, frutta a guscio, sedano)

Dolce

Al cucchiaino, della credenza

(può contenere: glutine, soia, solfiti, frutta a guscio)



-
- **Menù degustazione ridotta 1- € 30,00**

Prima portata + Seconda portata + Dolce

-
- **Menù degustazione ridotta 2- € 30,00**

Prima portata + Primo a scelta + Dolce

**Alla carta
tra i piatti del mese**

Prima Portata € 12,00

Seconda Portata € 13,00

Primo piatto € 15,00

Dolce € 7,00



FUORI MENÙ

5 assaggi di “formaggi” vegetali € 9,50

può contenere: glutine, soia, solfiti, frutta a guscio

Olive all’Ascolana veg € 10,00

può contenere: glutine, soia, solfiti, frutta a guscio

“Vegan alette” con panatura € 6,00

croccante al mais

può contenere: glutine, soia, solfiti, frutta a guscio

Tacos con cavolo rosso, “pulled € 6,00

veg pork” vegetale, mayo al lime

può contenere: glutine, soia, solfiti, frutta a guscio

Quando disponibile

€ 7,50

Mozzarella in carrozza

Verdure dell’orto/patate arrosto



MENÙ BIMBI

Pasta secca

| | |
|---|---------|
| In bianco | € 6,00 |
| Al pomodoro | € 8,00 |
| Ragù con seitan (può contenere: glutine, soia) | € 10,00 |

Tortellini o ravioli

| | |
|---|---------|
| In bianco | € 11,00 |
| Al pomodoro | € 13,00 |
| Ragù con seitan (può contenere: glutine, soia) | € 15,00 |

Burger di legumi € 12,50

con verdure e/o patate arrosto
(quando disponibili)

(può contenere: glutine, soia, solfiti,
frutta a guscio, sesamo)



CARTA VINI

Bicchiere (120 ml)

| | |
|--|----------------|
| Proposta degustazione di 3 calici | € 17,00 |
|--|----------------|

| | |
|------------------|---------------|
| Bollicine | € 5,00 |
|------------------|---------------|

| | |
|------------------------------|---------------|
| Ribona / Rosso Piceno | € 4,00 |
|------------------------------|---------------|

Saputi biologico

Bollicine Bianco

| | |
|----------------|----------------|
| Garbino | € 21,00 |
|----------------|----------------|

rifermentazione in bottiglia biancame 100%, vol.11% 2024

Agricola Arzilla vini naturali e artigianali

| | |
|--------------------|----------------|
| Mai Sentito | € 21,00 |
|--------------------|----------------|

metodo classico verdicchio jesi 73%, trebbiano 27% vol.11%

La Staffa biologico spumante sui lieviti

| | |
|------------------|----------------|
| Mossatell | € 15,00 |
|------------------|----------------|

mosto parzialmente fermentato dolce ottenuto da uve moscato
100%, vol.6% in abbinamento a dessert

Santa Barbara Stefano Antenucci

| | |
|-----------------|----------------|
| Gasstone | € 20,00 |
|-----------------|----------------|

mosto parzialmente fermentato dolce ottenuto da verdicchio di
jesi 100%, vol.11,5%

Tenuta Conte Ugolino



Bollicine Rosso/Rosé

Garbino € 21,00

IGT sangiovese 100%, delicato, persistente vol.11,20% 2024

Agricola Arzilla vini naturali e artigianali

Giulia rosé € 22,00

montepulciano 90%, sangiovese 10%, fruttato, minerale vol.12%
2021

Andrea Giorgetti biologico

Alberto Quaquarini € 19,00

DOCG vernaccia di serrapetrona nero vol.12%
in abbinamento a dessert

Alberto Quaquarini

Ciarliero rosso € 18,00

vernaccia di serrapetrona fresco, sapido ottimo con i fuori menù

Fattoria Colmone basso impatto ambientale

Scighera € 20,00

IGT sangiovese 100%, fruttato vol.13%

Fiorano biologico vignaioli indipendenti

Anima € 22,00

Uvaggio autoctono a bacca nera fermentazione con lieviti
indigeni, non filtrato, non chiarificato vol.11% 2025

La Lepre e La Luna produzioni limitate fermentazione in anfora

Vini Bianchi

Camillo € 21,00

IGT marche bianco 100%, media acidità e mineralità vol.11,5%
2024, orange wine

Agricola Arzilla vini naturali e artigianali

Molo di Levante € 20,00

IGT biancame 100%, leggera acidità e minerale vol.12% 2023

Agricola Arzilla vini naturali e artigianali

Clochard € 20,00

IGT verdicchio di jesi 90%, malvasia e chardonnay 10%, profumi
intensi e persistenti vol.13% 2022

Calcinara biologico vignaioli indipendenti

Chiodo € 20,00

IGT garofanata, profumi intensi e persistenti vol.12% 2021

Capecci Simone biologico



Tufilla

 € 19,00

IGT passerina, profumi floreali vol.12% 202

Capecci Simone biologico

Gallicano

 € 19,00

DOC falerio con pecorino 100% floreale, morbido sapido vol.14% 2021

Castrum Morisci biologico fermentazione in anfora

Padreterno

 € 21,00

IGT malvasia moscato secco, vermentino, floreale, morbido sapido vol.13% 2021

Castrum Morisci biologico fermentazione in anfora

Tredico

 € 20,00

IGT merlot, malvasia, trebbiano, fruttato e floreale intenso, non filtrato, vol.13,5% 2023

Castrum Morisci biologico orange wine, anfora

Collestefano

 € 22,00

DOC verdicchio di matelica 100%, minerale, agrumato vol.13,5% 2024

Collestefano biologico

Bianco del Moro

 € 20,00

IGT sangiovese 100%, floreale fruttato, sapido, acidulo, persistente vol.12,5% 2020

Fattoria Colmone basso impatto ambientale, vinificato con bacche rosse in bianco

Il Merlo Albino

 € 20,00

IGT merlot 100%, frutti di sottobosco, secco, armonico, intenso di sapidità vol.12,5% 2019

Fattoria Colmone basso impatto ambientale, vinificato con bacche rosse in bianco

Donna Orgilla

 € 20,00

DOCG pecorino 100%, fruttato, intenso vol.13,5% 2022

Fiorano biologico vignaioli indipendenti

Tempio

 € 30,00

IGT malvasia, maceratino, trebbiano e verdicchio, fermentazione con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato vol.12% 2021

La Lepre e La Luna produzioni limitate fermentazione in anfora

La Staffa

 € 18,00

DOC verdicchio di jesi classico superiore 100% vol.12,5% 2021

La Staffa biologico

Primo Latere

 € 18,00

IGT sauvignon 100%, profumi di pomodoro, buona acidità vol.13,5% 2022

Libenzi biologico



Avora' € 20,00

DOC 40% trebbiano, 30% pecorino, 30% passerina fresco, sapido
vol.13% 2022

Vallorani biologico affinamento sui lieviti vignaioli indipendenti

Versus € 18,00

IGT incrocio bruni 54, verdicchio di jesi, sauvignon blanc,
aromatico, floreale e sapido vol.12,5% 2022

Vignamato affinamento sui lieviti vignaioli indipendenti

Vini Rossi

Arzillo € 20,00

IGT sangiovese 100%, frutto sottobosco, vol.12,5% 2023
piacevole la sua bevuta fresca

Agricola Arzilla vino naturale e artigianale

Bocca del Lupo € 20,00

IGT sangiovese 100%, leggermente strutturato, vol.12% 2022

Agricola Arzilla vino naturale e artigianale

Rosso Piceno € 19,00

DOP 50% montepulciano, 40% sangiovese 10% cabernet
sauvignon, frutto sottobosco, speziato vol.13,5% 2024

Aurora biologico

Il Cacciatore di Sogni € 22,00

DOC rosso conero montepulciano 100%, profumi di marasca,
prugna e cuoio leggero passaggio in botte vol.14% 2021

Calcinara biologico

Re Piero € 20,00

IGT 50% cabernet sauvignon, 50% petit verdot fruttato, note
piene, intense vol.13,5% 2023

Fattoria Colmone basso impatto ambientale

Sottobora € 21,00

IGT lacrima di morro d'alba 100% profumi intensi vol.14% 2021

Gelsomoro biologico

Torcular € 19,00

DOC vernaccia nera di Serrapetrona 100% vol.13% 2018

Podere sul lago biologico

Il Ruggero € 32,00

IGT merlot 100% vol.15% 2015

Podere sul lago biologico



Vini Rosati

Baia € 20,00

IGT marche rosato sangiovese 100% vol.11,5% 2023
Agricola Arzilla fermentazione spontanea non chiarificato

Dono € 30,00

IGT uvaggio autoctono bacca nera 100% vol.11,5% 2022
La Lepre e La Luna produzioni limitate fermentazione in anfora

Euphoria € 20,00

IGT marche rosato montepulciano 100% vol.13% 2024
La Staffa biologico

Roséwain € 19,00

IGT vernaccia nera di Serrapetrona 100% vol.12,5%
Podere sul lago biologico

BIRRE

Artigianali marchigiane

MC 77 Serrapetrona - MC € 6,00

Yakima Trip american IPA 330 cl / vol.7%

Logger helles bassa fermentazione 330 cl / vol.5%
-no glutine

San Lorenzo blanche 330 cl / vol.5,2%

Estere (no alcool)

Clausthaler € 6,00

Germania

Dry Hopped bionda 330 cl / vol.0,4%
(allergeni: malto)



CAFFETTERIA

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Caffè / Orzo | € 1,50 |
| Caffè / Orzo corretto | € 2,00 |
| Tisane / Te Bancha / Te Verde | € 2,00 |
| Acqua gassata | € 2,00 |

PASSITI E LIQUORI

| | |
|---|--------|
| Focagno Bicchiere Vino cotto di passerina VOL.12% Castrum Morisci | € 3,50 |
| Vicotto Bicchiere Mosto fiore uve bianche concentrato a fuoco diretto VOL.16% Midea Vini | € 3,50 |
| Scacciapensieri Bicchiere Visciole e vino VOL.8,5% Società Agricola Scacciapensieri | € 4,00 |
| Mistrà Varnelli, 3 anici, Mirto Bicchiere Produttori locali | € 3,50 |
| Veg Baileys, Zafferano, Violetta, Passerina Passito, Alloro, Te' Verde e Camomilla, Sangiovangani Nocino, Erbe con Genziana Bicchiere Nostre produzioni | € 3,00 |



NEGOZIO

Tutto di nostra diretta produzione!
Stiamo collaborando con piccoli artigiani locali, i lavori ad uncinetto tipo foglie, acchiappasogni, libri, portavasi sono in vendita, chiedeteci!

Confetture

| | |
|----------------|---------|
| Grandissime x2 | € 10,00 |
| Grandissime | € 6,00 |
| Grandi | € 3,50 |
| Medie | € 2,50 |

Biscotti e chips

| | |
|--|--------|
| Dai cantucci, alle ciambelline 150 gr | € 4,00 |
| Cracker 150 gr | € 5,00 |
| Frutta disidratata 20 gr | € 4,00 |

Fermentati

| | |
|---------|--------|
| Grandi | € 5,00 |
| Medie | € 4,00 |
| Piccole | € 3,00 |



Olio extra vergine d'oliva (non disponibile)

Vanesia varietà coroncina € 14,00
autoctona 500 ml

Vanesio blend leccino, frantoio, € 12,00
rosciola 500 ml

Vanesia varietà coroncina € 100,00
autoctona 5 litri

Vanesio blend leccino, frantoio, € 75,00
rosciola 5 litri

Pane

(su richiesta minimo 2 gg in anticipo)

Al chilo € 4,50

Verdure dell'orto

(su richiesta, quando disponibili)

Al chilo € 4,00

Libri

Vegan Hotel € 50,00



ALLERGENI: LISTA COMPLETA

Malgrado la nostra scelta di non utilizzare prodotti animali e derivati, acquistiamo ingredienti dove vengono segnalate delle possibili presenze di SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Ne diamo visibilità, come da norme del Regolamento U.E. n. 1169/2011 entrate in vigore il 13/12/2014

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b. maltodestrine a base di grano (1);
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:



- a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b. lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

