Nonna Lina

ristorantino

MENU

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MISTI € 14.00
con erbe ripassate e marmellata
A selection of local cured meats and cheeses with jam and sautéed herbs
Allergeni presenti: **7**

VERDURE IN PINZIMONIO CON HUMMUS DI CECI € 6.00
Raw vegetables with chickpeas hummus
Allergeni presenti: **9 - 11**

BRUSCHETTE CON POMODORO FRESCO, PINOLI E ORIGANO € 6.00
Bruschetta with fresh tomato, pine nuts and oregano
Allergeni presenti: **1 - 8**

BRUSCHETTE CON CIAUSCOLO, PECORINO ED ERBE STRASCINATE € 7.00
Bruschetta with "ciauscolo" salami, chicory and pecorino cheese
Allergeni presenti: **1 - 7**

CREMA DI LENTICCHIE CON ZUCCA ARROSTO E CIPOLLA CARAMELLATA € 8.00
Lentil soup with roasted pumpkin and sweet and sour onions
Allergeni presenti: **9 - 12**

FRITTO MISTO DELLA CASA € 8.00
Olive ascolane, mozzarelline, crema e julienne di verdure
Fried mix of stuffed olives, cream, mozzarella bites and vegetables
Allergeni presenti: **1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 14**

BURRATA AFFUMICATA CON CREMA DI CASTAGNE E VINO COTTO € 10.00
Smoked burrata cheese with chestnuts soup and red wine reduction sauce
Allergeni presenti: **7 - 12**

TRITTICO DI CORATELLA D'AGNELLO, COTICHE CON FAGIOLI E TRIPPA € 12.00
Mixed offal of lamb, pork rinds with beans, tripe
Allergeni presenti: **9**

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO CON SCAGLIE DI TARTUFO € 14.00
Smoked Angus carpaccio with truffle flakes

CESTINO DI CRESCIA € 3.00
Typical local flat bread
Allergeni presenti: **1**

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DELLA NONNA € 12.00
con ripieno di faraona brasata su fonduta di fossa
Guinea fowl filled ravioli with pecorino cheese fondue
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 9 - 12**

ORECCHIETTE CON SALSICCIA, CICORIA RIPASSATA E PECORINO € 10.00
Orecchiette with sausage, spicy sautéed herbs and pecorino cheese
Allergeni presenti: **1 - 7**

PIZZOCCHERI CON VERZA RIPASSATA E PATATE € 10.00
Pizzoccheri with spicy sautèed savoy cabbage and potatoes
Allergeni presenti: **1 - 9**

PINCINELLE RUSTICHE CON ZUCCA E CREMA DI CECI € 10.00
Pincinelle with pumpkin and chickpeas cream
Allergeni presenti: **1**

PINCINELLE CON FAGIOLI CANNELLINI, GUANCIALE E ROSMARINO € 10.00
Pincinelle with bacon, beans and rosemary
Allergeni presenti: **1**

VINCISGRASSI ALLA MARCHIGIANA € 12.00
Lasagne with mix traditional Marche-style meat ragout
(beef, pork, chicken and chicken offal)
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 9 - 12**

GNOCCHI AL RAGÙ DI PAPERA € 12.00
Gnocchi with duck ragout
Utilizziamo farina biologica macinata a pietra prodotta dall'Azienda Agraria didattica
dell'Istituto Tecnico Agrario "G. Vivarelli" di Fabriano
Allergeni presenti: **1 - 3 - 9 - 12**

SPAGHETTONE MANCINI CACIO, PEPE E LIME € 10.00
Spaghetti "cacio e pepe style" (pepper and pecorino cheese) with lime
Allergeni presenti: **1 - 7**

SPAGHETTONE MANCINI ALLA CARBONARA CON SCAGLIE DI TARTUFO € 14.00
Spaghetti "carbonara style" (eggs, bacon, pepper and pecorino cheese)
with truffle flakes
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7**

ZUPPE

ZUPPA CON VERDURE E LEGUMI € 10.00
Vegetables and pulse soup
Allergeni presenti: **9**

CREMA DI PATATE E CIPOLLE CARAMELLATE € 9.00
Potatoes soup and sweet and sour onion
Allergeni presenti: **9 - 12**

VELLUTATA DI ZUCCA, PATATE E SEMI DI ZUCCA TOSTATI € 9.00
Pumpkin and potatoes soup with pumpkin seeds
Allergeni presenti: **8 - 9**

SECONDI PIATTI

POLPETTE DI CECI ALLA PIZZAIOLA E OLIVE TAGGIASCHE € 16.00
Chickpeas balls in a tomatoes, onion and olives sauce
Allergeni presenti: **1 - 9**

CAVOLFIORE ARROSTO CON PURÈ DI CAROTE E FAGIOLI € 16.00
Roast cauliflower with carrots and beans purée

MAIALINO IN PORCHETTA € 16.00
Roast pork with fennel
Allergeni presenti: **12**

CONIGLIO IN PORCHETTA € 16.00
Stuffed rabbit roulade with fennel
Allergeni presenti: **12**

PICCIONE RIPIENO € 16.00
Stuffed pigeon
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 12**

GRAN FRITTO ALLA MARCHIGIANA € 16.00
Agnello, pollo, vitello, olive ascolane, mozzarelle, crema e verdure
Fried lamb ribs, chicken and veal with fried stuffed olives, pastry cream, mozzarella and vegetables
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 9**

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE € 16.00
Veal cutlet milanese style with french fries
Allergeni presenti: **1 - 3**

STINCO DI MAIALE ARROSTO ALLE ERBE MEDITERRANEE € 16.00
Roast pork shank with aromatic herbs
Allergeni presenti: **12**

GRIGLIATA MISTA € 16.00
Spiedino, agnello, arrosticino di castrato, salsiccia, costine e capocollo
Mix grilled meat

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO con fonduta di grana, pomodorini confit e pesto di rucola € 14.00
Grilled chicken breast with Grana Padano fondue, arugula pesto and cherry tomatoes confit
Allergeni presenti: **5 - 7**

TAGLIATA DI MANZO con rucola, pomodorini, grana e glassa di balsamico € 18.00
Sliced beef steak with arugula, cherry tomatoes, grana cheese and balsamic vinegar glaze
Allergeni presenti: **7 - 12**

CONTORNI DELLA CASA *Side dishes* € 4.00
Allergeni presenti: **1 - 5 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12**

MENU DI PESCE

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA

available only friday, saturday and sunday

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI FREDDI € 15.00
Insalata di mare / Carpaccio di pesce spada pepe rosa e lime / Gamberone al vapore / Gamberetti in salsa rosa / Panzanella con alici marinate / Salmone affumicato con granella di pistacchi e glassa di balsamico
Seafood salad / swordfish carpaccio / steamed king prawn / shrimps cocktail / "panzanella" with marinated anchovies / smoked salmon
Allergeni presenti: **1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 11 - 12 - 14**

CHITARRINE ALLO SCOGLIO € 14.00
Chitarrine with seafood sauce (with shell)
Allergeni presenti: **1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14**

GNOCCHI AL RAGÙ DI MARE BIANCO € 14.00
Gnocchi with seafood sauce (without shell)
Utilizziamo farina biologica macinata a pietra prodotta dall'Azienda Agraria didattica dell'Istituto Tecnico Agrario "G. Vivarelli" di Fabriano
Allergeni presenti: **1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14**

FUSILLONI ALL'UOVO ALLE VONGOLE € 14.00
Fusilli with clam sauce
Allergeni presenti: **1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14**

CHITARRINE ALL'ASTICE € 16.00
Chitarrine with lobster sauce
Allergeni presenti: **1 - 2 - 3 - 4 - 12 - 14**

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E PARANZA € 18.00
con julienne fritte di verdure
Mix fried fish with fried vegetables
Allergeni presenti: **1 - 2 - 4 - 9 - 14**

ARROSTO MISTO DI PESCE € 18.00
Roast fish
Allergeni presenti: **1 - 2 - 4 - 14**

DRINK

L'Americano quasi marchigiano € 7.00

Q Vermouth Rosso di Oscar Quagliarini / Bitter "Le Vaglie" Cant. Santa Barbara / soda

Il Negroni quasi marchigiano € 7.00

Q Vermouth Rosso di Oscar Quagliarini / Bitter "Le Vaglie" Cant. Santa Barbara / Hayman's gin

Aperol Spritz € 5.00

L'analcolico Spritz € 5.00

"Tanqueray 0,0" L'analcolico GinTonic € 8.00

*L*ondon dry gin alcohol free
Charles Tanqueay & Co

Ha il gusto complesso delle botaniche Tanqueray (ginepro, coriandolo, angelica e radice di liquirizia)... ma solo senza alcol. Robusto e saporito. Il ginepro è pungente con note agrumate e sentori erbacei. Al palato si presenta morbido, rotondo con sentori di vaniglia e dal finale floreale.

"FòraGin" GinTonic € 8.00

*Wo*odland dry gin 42% vol
Anonima distilleria Umbra

FòraGin, nato dalla grande passione per il gin di un ragazzo fabrianese doc, Luca Paglialunga. Esprime le caratteristiche del ginepro rosso selvatico, tipico delle colline marchigiane: frutto rotondo, austero con sentori montani, resinosi e balsamici. Il prodotto finale è secco e asciutto, da bere anche liscio. Non si perde in aromaticità ridondanti e lascive, è sicuramente diretto, ma non banale.

"Hayman's" GinTonic € 8.00

*Lo*ndon dry gin 41,2% vol
Hayman's of London

Il bouquet ricorda note intense di ginepro, cenni balsamici di erbe officinali, sensazioni speziate, sfumature di scorza di agrumi e di erbe aromatiche di montagna. Il gusto è limpido e nitido, caldo e armonico, con un finale fresco e persistente, che chiude su piacevoli e delicate note di morbide spezie. Un classico London Dry Gin.

"Infinito" GinTonic € 8.00

Distilled premium dry gin 42% vol
Anisetta Rosati 1877 Ascoli Piceno

Un ricercato e prezioso blend di erbe, spezie e frutti, ispirato alla vera bellezza del nostro territorio: le Marche.
Infinite infatti sono le note olfattive e gustative, floreali, resinose ed erbacee che spaziano dalla foglia di ulivo all'anice verde di Castignano (presidio Slow Food), dal ginepro all'alloro, dal rosmarino alla scorza d'arancia.

"VGin" GinTonic € 8.00

Gin alla visciola di Cantiano 40% vol
Soc. Agr. Morello Austera

Un gin inconfondibile, di grande pregio aromatico, dove oltre alle bacche di ginepro dell'Appennino troviamo visciole marchigiane, rosa selvatica e agrumi. Al naso esprime un delicato bouquet fruttato, agrumato insieme alla delicata dolcezza della visciola e al tono secco del ginepro.

BEVANDE

ACQUA	€ 3.00
VINO ALLA SPINA da 1 L	€ 10.00
VINO ALLA SPINA da 0.50 L	€ 6.00
VINO ALLA SPINA da 0.25 L	€ 4.00
BIRRA ALLA SPINA Premium Lager "Primus" 5,2% da 40 cl	€ 5.00
BIRRA ALLA SPINA Premium Lager "Primus" 5,2% da 20 cl	€ 3.00
BIRRA IN BOTTIGLIA Engelbrau "Hell Alkoholfrei" Analcolica da 33 cl	€ 4.50
BIRRA ARTIGIANALE "Ass. Marchese Onofrio del Grillo Fabriano" (AN)	
Lager "Faustina" 4,30% lattina da 33 cl	€ 5.50
BIRRA ARTIGIANALE "Birrificio dei Castelli" - Arcevia (AN)	
Red Ale "Palmares" 5,6% bottiglia da 33 cl	€ 5.50
Blanche "Suave" 5,3% bottiglia da 33 cl	€ 5.50
Blond Ale "Italicum" 5,0% bottiglia da 33 cl	€ 5.50
American Chocolate stout "Calix Niger" 6,7% lattina da 33 cl	€ 5.50
BIBITE da 33 cl (COCA-COLA, FANTA, SPRITE, COCA ZERO)	€ 3.00
COCA-COLA da 1 L	€ 6.00

BAR | CAFFETTERIA

CAFFÈ *	€ 1.50
DEKA *	€ 2.00
ORZO *	€ 2.00
GINSENG *	€ 2.00
THE E TISANE	€ 2.00
***** Maggiorazione correzioni	€ 0.50
AMARI	€ 3.00

Coperto	€ 2.50

Allergeni

Prima di ordinare qualsiasi cibo o bevanda consultare l'elenco degli allergeni e per maggiori informazioni chiedere al personale di sala:

1) *CEREALI contenente glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati*
2) *CROSTACEI e prodotti a base di crostacei*
3) *UOVA e prodotti a base di uova*
4) *PESCE e prodotti a base di pesce*
5) *ARACHIDI e prodotti a base di arachidi*
6) *SOIA e prodotti a base di soia*
7) *LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
8) *FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi, e i loro prodotti*
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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale*
13) *LUPINI e prodotti a base di lupini*
14) *MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi*

Per motivi di organizzazione della cucina e per la stagionalità, alcuni ingredienti/pietanze possono essere passati al grande freddo.

Chiedere al personale di sala l'elenco dei suddetti ingredienti/pietanze.

I prodotti contrassegnati con il simbolo "VEGAN" si riferiscono a piatti composti da alimenti esclusivamente vegetali

I prodotti contrassegnati con il simbolo "GLUTEN FREE" si riferiscono a piatti composti da alimenti privi di glutine

Nonna Pina

ristorantino

seguici | follow us

Nonna Pina

ristorantino

DESSERT

PERA COTTA AL VINO SPEZIATO € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola”
Pears stewed in red wine
Allergeni presenti: **8 - 12**

CROSTATA VEGANA AL CARAMELLO CON ARACHIDI E GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola”
Vegan tart with caramel, peanuts and plain chocolate ganache
Allergeni presenti: **5 - 6 - 8**

CREMOSO AL FONDENTE CON GELÈ DI VINO COTTO E CRUMBLE AL CACAO E NOCCIOLE € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola”
Plain chocolate mousse, red wine gelée with cocoa and hazelnut crumble
Allergeni: **3 - 7 - 8 - 12**

ZUPPA INGLESE € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola”
Italian trifle
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 12**

TIRAMISÙ € 6.00
Ladyfinger biscuits soaked in coffee, layered with mascarpone cheese an plain cocoa
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7**

CANNOLO RIPIENO DI RICOTTA AL PISTACCHIO E AMARENE DI CANTIANO € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola”
Sicilian cannolo filled with pistachio ricotta and Cantiano sour cherries
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 8**

CRESCIA FOGLIATA € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola” o Zibibbo
Strudel with apple, dried fruit and raisins
Allergeni presenti: **1 - 3 - 8 - 12**

BISCOTTERIA SECCA € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola” o Zibibbo
A selection of home-made tartes and dry biscuits
Allergeni presenti: **1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12**

CREMA CHANTILLY CON MILLEFOGLIE CROCCANTE E SALSA AL CARAMELLO € 6.00 / € 7.50
con calice di Zibibbo
Chantilly cream with millefeuille and caramel topping
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 8**

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON CUORE DI PISTACCHIO € 6.00 / € 7.50
con calice di “vino e visciola”
Chocolate and pistachio soufflé
Allergeni presenti: **1 - 3 - 7 - 8**

PANNA COTTA ALLA NUTELLA € 5.00
Panna cotta with Nutella
Allergeni presenti: **7 - 8**

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO € 5.00
Panna cotta with wild berry
Allergeni presenti: **7**

SORBETTO AL LIMONE € 5.00
Lemon sherbet

AMARI LOCALI

AMARO MARCHESE DEL GRILLO 36% € 3.00
Ass. Marchese Onofrio del Grillo - Fabriano (AN)

VARNELLI ANICE SECCO SPECIALE 46% € 3.00
Distilleria Varnelli - Pievebovigliana (MC)

L’AMARO DELL’ERBORISTA 21% € 3.00
Distilleria Varnelli - Pievebovigliana (MC)

AMARO SIBILLA 34% € 3.00
Distilleria Varnelli - Pievebovigliana (MC)

CAFFÈ MOKA 30% € 3.00
Distilleria Varnelli - Pievebovigliana (MC)

ANISETTA MELETTI 34% € 3.00
Distilleria Silvio Meletti - Ascoli Piceno

AMARO CANAJA 28% € 3.00
Distilleria Palazzigialli - Senigallia (AN)

BITTER “LE VAGLIE” 21,5% € 3,00
Cantina Santa Barbara - Barbara (AN)

DISTILLATI

WHISKY

Scotch whisky Tennè Port Cask 46% - Spey Distillery € 7.00

Scotch whisky Smoky (torbato) 46,5% J.G. Thomson Distillery € 7.00

Scotch whisky The GlenAllachie 12y 48% € 7.00
The GlenAllachie Distillery

Japan whisky Yoichi 45% - Nikka whisky € 8.00

Japan whisky Taketsuru (torbato) 43% - Nikka whisky € 8.00

RUM e CIOCCOLATO FONDENTE

Papagayo-Anejo blanco 37,5% - Paraguay € 5.00

Zacapa 23 40% - Guatemala € 7.00

Doorly’s XO 40% - Barbados € 7.00

Rhum J.M. XO 47% - Martinica € 7.00

Barcelò Imperial Onyx 38% - Repubblica Dominicana € 7.00

GRAPPE

Grappa di Rosso Conero 40% - Angeli di Varano € 4.50

Grappa di Rosso Conero Riserva (Barrique) 40% € 4.50
Angeli di Varano

Diciotto Lune 41% - Distilleria Marzadro € 4.00

Prime Uve Nere 38,5% - Bonaventura Maschio € 4.00

903 Barrique 40% - Bonaventura Maschio € 4.00

Po’ di Poli morbida 40% - Poli distillerie € 4.00

VINI DA DESSERT

MAXIMO BOTRYTIS CINEREA 37,5 CL € 23.00
Marche Sauvignon IGT - Cantina Umani Ronchi

VINO E VISCIOLE 50 CL € 16.00
Soc agr. Morelloaustera

ZIBIBBO IGT TERRE SICILIANE 75 CL € 15.00
Cantina Martinez

Nonna Pina

ristorantino

seguici | follow us