

Il vero ristroro per gli amanti della carne alla brace e della pizza a lunga lievitazione, che nasce nel 1964 con papà Elio e Giuseppina da Noi figli (Paolo e Antonio) portata avanti con amore, passione e ricercatezza della qualità della materia prima, non dimenticando l'ospitalità e l'accoglienza di Noi Marchigiani.

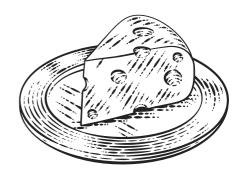


ORA SCOPRI IL NOSTRO MENÙ



TARTARE DI MANZO

GLI SFIZI PER COMINCIARE



€ 15

carne di manzo cruda condita con olio sale e pepe, uovo sodo,maionese al tartufo e chips di pane origanato e cristalli di sale Allergeni 1,2,3,8	€ 13
PETALI DI MANZO manzo "cottura rosa" tipo Roast beef servito con insalatina di radicchio all'arancia e vinagrette di ceci.	€ 15
Allergeni 3 LA PARMIGIANA DEL MARCHIGIANO Melanzane fritte ,pomodoro, provola affumicata e basiico con trifola di porcini servita in coccio. Allergeni 2, 3	€ 12
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 PERSONE Salumi, formaggi, bruschette, gnocco fritto. Allergeni 2, 3	€ 22
FRITTO MISTO INCARTOCCIATO PER 2 PERSONE Fiori di zucca, suppli romano, filetto di baccalà, olive ascolane, birbe di pollo, cremini. Allergeni 1, 2, 3,12	€ 16
POLPETTE FRITTE di manzo e patate su cremoso di taleggio e pesto di basilico Allergeni 1.2.3.5	€ 10
BRUSCHETTE MISTE 3 varietà: classica, verdure e salumi. Allergeni 2	€ 7
GNOCCHI FRITTI DI PIZZA serviti con salsa di zucca e pecorino e salsa cacio e pepe Allergeni 2, 3	€ 7
TUTTORTO PIATTO VEGETARIANO COMPLETO Verdurine pastellate, flan di verdure, bruschette con verdure grigliate, verdure cotte di stagione . Allergeni 1, 2, 3	€ 15



LA SUCCULENZA

Le paste di semola sono trafilate al bronzo mentre le paste fresche sono di nostra produzione.



PASSATELLI MARCHIGIANI DI ACQUA E FARINA CON RAGU' BIANCO DI CAPRIOLO, MANTECATA DI PARMIGIANO E ZEST DI ARANCIO. Allergeni 1,2,3.5,7	€ 15
FETTUCCINE AL RAGU' DI CINGHIALE AL MORELLINO CON RICOTTA ASCIUTTA DI PECORA	€ 14
Allergeni1,2,3,5,7	
GNOCCHETTI DI PATATE CON VELLUTATA DI ZUCCA INFORNATA E PARMIGIANO CON PICCANTE DI NDUJA CALABRA	€ 10
Allergeni 1,2,3,5.	
RAVIOLONI DEL MARCHIGIANO FARCITI DI MANZO, SPADELLATI CON TRIFOLA DI PORCINI, SALSA TARTUFATA E GRANELLA DI NOCCOLE	€ 16
Allergeni 1, 2, 3,4,7 ,	
PACCHERI FRESCHI SPADELLATI ALL'ACQUA COTTA, CON CICORIA, GUANCIALE E CREMA DI TALEGGIO.	€ 13
Allergeni 1, 2, 3,7	
LASAGNA DEL MARCHIGIANO CON RAGU'DI SALSICCIA GROSSOLANA, MOZZARELLA E BESCIAMELLA AL PESTO DI BASILICO.	€ 12

Allergeni 1, 2, 3,5,7

La Brace del Marchigiano



€ 38

Le nostre carni sono cotte su brace viva a legna curate direttamente da "Tonino" vi verranno servite con Patate Viterbesi al cartoccio accompagnate da una salsa nduja bbq e una majonese al tartufo *Allergeni* 1

LA BRACIATA X2 PERSONE GRIGLIATA DI CARNI MISTE

Pollo, salsiccia nostrana, costine d'agnello, tagliata di manzo, costine di maiale.	
TAGLIO FIORENTINA DI MANZO ITALIA CON OSSO MINIMO GR70	00 € 6,5 l'etto
LOMBATA DI MANZO NAZIONALE CON OSSO GR 500	€ 25
FILETTO DI MANZO ITALIA GR 300 CON ERBETTE FRESCHE	€ 30
BISTECCA DI MANZO DANESE GR 500	
TOMAHAWK CON OSSO KG 1	€ 26 € 7 l'etto
LOMBATA BLACK ANGUS AUSTRALIA MINIMO 500	€30
ENTRECOTE BLACK ANGUS AUSTRALIA GR 300	€ 22
TAGLIATA DI BOVINO BLACK ANGUS GR 300 CON RUCOLA, POMODORI SECCHI E GRANA	€ 24
TAGLIATA DI BOVINO BLACK ANGUS GR 300 CON RUCOLA E PORCINI IN OLIO COTTURA	€ 25
TAGLIATA DI BOVINO BLACK ANGUS GR 300 CON MISTICANZA E CACIO BRIACO ALLE VINACCE Allergeni 5	€ 24

TAGLIATA DI SUPREMA DI POLLO CON RUCOLA E SALSA DI YOGURT ERBORINATA Allergeni 1, 3	€ 13
GALLETTO ALLEVATO A TERRA, INTERO ALLA DIAVOLA Allergeni 1, 3	€15
AGNELLO SCOTTADITO "ROMAN STYLE" Allergeni 1,	€ 16
SCAMORZA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA SU INSALATINA DI RUCOLA E PACHINO E DOPPIAC SALSA allergeni 3,5	€ 9
COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA IN SALSA BBQ DEL MARCHIGIANO Allergeni 1, 3	€ 14
NEW "PIZZABUN" IL NOSTRO PANINO DI IMPASTO PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE 160 GR SERVITO CON PATATE ALLA CENERE	
"GNORANTE"CON SALSICCIA ALLA BRACE, CICORIA RIPASSATA, MOZZARELLA DI BUFALA,NDUJA BBQ	€ 10
"BOMBARDINO" HAMBERGER, MOZZARELLA DI BUFALA, INSALATINA, PANCETTA GRIGLIATA E MAJO AL TARTUFO	€ 14

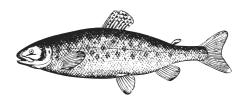
Allergeni 1,2





Insalata mista	€ 4
Patate fritte con buccia.	€ 5
patate al forno con buccia	€ 5
Verdura ripassata all'aglio olio e peperoncino	€ 6
Zucchine e melanzane grigliate	€ 5
Radicchio trevigiano.	€ 6

Mon solo carne... Pesce a 360°



ANTIPASTI

PANE FRITTO.* Allergeni 2, 5,13	
BACCALA'FRITTO DORATO E POI INFORNATO CON POMODORINI € CIPOLLOTTI E OLIVE TAGGIASCHE AGLI AROMI MEDITERRANEI* **Allergeni 2, 12**	l 4
ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE CON POMODORO PICCANTE E € CROSTONI DI PAN FRITTO Allergeni 12	12
PRIMI	
TONNARELLO ALL'UOVO CON VONGOLE VERACIE TRIFOLA DI € PORCINI Allergeni 1, 2,11,12,13	16

PACCHERI FRESCHI CON GAMBERI, PACHINO, RUCOLA E CACIO ALLE VINACCE

PASSATELLI "DEL MARCHIGIANO" DI ACQUA E FARINA ALLO

€ 14

€ 16

Allergeni 1, 2,11,12,13

Allergeni 1, 2, 11, 12,13

SCOGLIO CON POMODORINI*

SECONDI

GRIGLIATA DI PESCE MISTO SERVITO CON SALMORIGLIO*	€ 25
Calamaro, tonno, gamberi, scampi, tentacoli di polpo. Allergeni 8,11, 12, 13	
SPIEDO DI GAMBERONI (5 PEZZI) COTTI AI FERRI CON INTINGOLO DI LIMONE E VERDURINE* Allergeni 11	€ 20
"FRITTINO MISTO DI MARE" GAMBERI, CALAMARI, VERDURE PASTELLATE CON SALSA DI GUACAMOLE* Allergeni 2,11,13	€ 16
CALAMARO COTTO ALLA GRIGLIA SU HUMMUS DI CECI E PAN FRITTO* Allergeni 3,13	€ 15
TAGLIATA DI TONNO GR 300 SU INSALATINA DI RADICCHIO CON CITRONETTE ALL'ARANCIA E GRANELLA DI PISTACCHI	€ 20

Allergeni 3,13



SAPORI DI IERI

Impasto morbido e fragrante con farine da noi miscelate da Mulini selezionati, eseguito con lievitazione di 72 ore per aumentare la qualita' della digeribilita'.

MARGHERITA

€ 7.00

€ 9.00

Pomodoro, fior di latte.

Allergeni 2, 3, 10

Pomodorini, fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine, patate.

Allergeni 2, 3, 10

ORTOLANA

MARINARA

€ 6.50

Pomodoro, olio, origano ed aglio.

Allergeni 2, 10

CALZONE ROMANESCO

€ 9.00

Mozzarella, prosciutto cotto.

Allergeni 2, 3, 10

NAPOLI

€ 7.50

Pomodoro, fiordilatte, origano, acciughe ed olio.

Allergeni 2, 3, 10, 12

PARMENSE

€ 12.50

Pomodoro, fiordilatte, rucola, prosciutto crudo e grana, pachino.

Allergeni 2, 3, 10

DIAVOLA

€ 8.00

Pomodoro, fiordilatte e salame piccante.

Allergeni 2, 3, 10

D.O.P. DOPPIO

€ 11.00

Pomodorini rossi e gialli, mozzarella di bufala, olio al basilico, grana.

Allergeni 2, 3, 10

CAPRICCIOSA

€ 9.00

Pomodoro, fiordilatte, carciofi, olive, prosciutto cotto, funghi e uovo sodo.

Allergeni 1, 2, 3, 10

COTTO

€ 12.00

Prosciutto, porcini, fiordilatte e olio al basilico.

Allergeni 2, 3, 10

CROCCANTINA

€ 11.00

Mozzarella, radicchio, noci e gorgonzola.

Allergeni 2, 3, 4, 10

BOSCAIOLA

€ 8.50

Mozzarella, salsiccia e funghi.

Allergeni 2, 3, 10

PARMIGIANA

€ 9.50

Pomodoro, melanzane infornate, fior di latte, olio al basilico, parmigiano.

Allergeni 2, 3, 10

AMATRICIANA

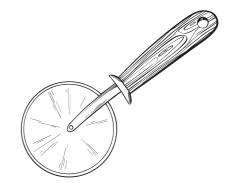
€ 10.0

Pomodoro, guanciale, pecorino, fiordilatte .

Allergeni 2, 3, 10



"STRAVAGANZE" O "CASARECCIA" DI OGGI



5 FORMAGGI E PERE

€ 11

MORTAZZA

Provola, mortadella, pistacchio e

Fiordilatte, gorgonzola, taleggio, caciocavallo, emmenthal e pere da noi sciroppate

stracciata di bufala.

Allergeni 2, 3, 10

PE'NORMA

€ 12

SICILY € 13

Stracciata di bufala, pachino, rucola

spada affumicata, crema di pistacchio,

pomodoro condito alla marinara, melanzane ,fior di latte, basilico, parmigiano e fiocchi di ricotta

olio di limone. *Allergeni 2, 3, 4, 10*

Allergeni 2, 3, 4, 10

Allergeni 2, 3, 10

BORD'ELLE

€ 12

MANZETTA

€ 15

€ 12

Bordo ripieno di ricotta e salame piccante, pomodoro su mozzarella di bufala, rucola e scaglie di grana.

Allergeni 2, 3, 10

doppio latticino, in uscita rucola, roast beef di manzo, mayo al tartufo

Allergeni 2, 3, 4, 10

NONNA PEPPA

€ 12

polpette al sugo, provola, in uscita, parmigiano, basilico, fiocchi di ricotta *Allergeni 2, 3,4,10* NUVOLETTA

€ 13

Base bianca, rucola, salmone affumicato, burrata e pomodorini.

Allergeni 2, 3, 10, 12

CUCUZZELLA

€ 12.00

crema di zucca, fior di latte,in uscita prosciutto cotto e granella di noci *Allergeni 2, 3,4, 10*

SCUGNIZZA

€ 12

sbriciola di salsiccia & friarielli (broccoletto napoletano) fio di latte e provola

Allergeni 2, 3, 10

RED PEPPER

€ 10

Pomodoro, peperone, ndujia, fiordilatte. *Allergeni 2, 3, 10*

€ 12.00

PATATOSA

€ 12.00

Mozzarella, salsiccia, paté di tartufo e patate infornate olio al rosmarino.

Allergeni 2, 3, 10

MARCHIGIANO

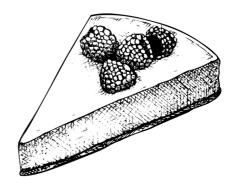
Mozzarella, pomodorini, ciauscolo, crema di tartufo, lardo di colonnata e porcini. *Allergeni 2, 3, 10*

Se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni al nostro personale.

Dolcis...in fondo

PER GLI AMICI GOLOSI E PER NON FARCI MANCARE NULLA





ZUCCOTTO DI PISTACCHIO CON CUORE DI CRUMBLE ALLA NUTELLA E CROCCANTE ALLE MANDORLE

Allergeni 3,4

CANNOLO SICILIANO "APERTO" CON ARANCIA CANDITA, CIOCCOLATO FONDENTE, CREMOSO AL PISTACCHIO E SFOGLIE DI CANNOLO Allergeni 2, 3,4

TORTINO DI CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO CON PANNA E COULIS DI LAMPONI

Allergeni 1, 2, 3,4

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO, CARAMELLO O CIOCCOLATO
Allergeni 3

CREMA CATALANA ALLO ZABAJONE

Allergeni 1, 3

TIRAMISÙ CLASSICO DI CAFFÈ ESPRESSO

Allergeni 1, 2, 3

SORBETTO AL LIMONE

€ 4



Bevande alla spina

ACQUA MINERALE/BIBITE IN LATTINA	€ 2	BIRRA CHIARA/ROSSA ALLA SPINA/WEISS/IPA	
		1 Lt.	€ 10
VINO BIANCO O ROSSO		1/2 Litro	€ 6
1 bottiglia 750ml	€12	Media	€ 4
1/2 Litro	€ 6	Piccola	€ 3
1/4 di Litro	€ 4		
		COCA COLA 1 L.	€ 5
VINO AL BICCHIERE € 5			

Allergeni

Chiedere quale in mescita

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SERVIZIO LA NECESSITA DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri possono contenere sostanze allergeniche ai sensi deREG.UE1169/11 Sotto ad ogni piatto sono indicati in rosso gli allergeni contenuti come da legenda.

LEGENDA:

UOVA
 ARACHIDI
 GLUTINE
 SOIA
 LATTOSIO
 CROSTACEI E PRODOTTIN A BASE DI
 FRUTTA A GUSCIO
 CROSTACEI
 SOLFITI
 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
 SEMI DI SESAMO
 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI
 MOLLUSCHI

PRODOTTI SURGELATI

8. SENAPE

I prodotti surgelati, contrassegnati con asterisco (*), sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Marchigiano

Coperto e servizio compreso.

Carta di Vini

VINI ROSSI

Lazio			Toscana		
SHIRAZ IGP Casale del Giglio	€	20	MORELLINO DI SCANSANO CAMPO MACCIONE DOCG Rocca delle Macie	€	15
SHIRAZ 0,375 L. Casale del Giglio	€	12	MORELLINO DI SCANSANO	4	€ 8
MERLOT IGP Casale del Giglio	€	15	0,375 L. Rocca delle Macie		
CESANESE IGP Casale del Giglio	€	18	MORELLINO DI SCANSANO DOCG Vignaioli di Scansano	€	15
TEMPRANILLO IGP Casale del Giglio	€	25	BOTROSECCO MAREMMA DOC CABERNET Antinori	€	20
ROSSO BASTARDO Cesarini Santori	€	15	SANTA CRISTINA CHINTI DOCG SUP Antinori	€	18
ROSSO DI MONTEFALCO DOC Tenuta Castelbuono	€	20	PEPPOLI CHIANTI CLASSICO DOCG Antinori	€	20
Marche			ROSSO DI MONTALCINO DOC Castello Banfi	€	20
STE' ROSSO PICENO DOC Stefano Antonucci	€	12	PIAN DELLE VIGNE ROSSO DI MONTALCINO DOCG Antinori	€	30
PIGNOCCO LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC Stefano Antonucci	€	15	LA BRACCESCA NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG Antinori	€	25
			GROTTAIA BOLGHERI TOSCANA IGT Caccia al Piano	€	20
Abruzzo MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	£	15	RUIT HORA BOLGHERI DOC Caccia al Piano	€	30
Zaccagnini			BRUCIATO BOLGHERI DOC	€	35
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Masciarelli	€	15	Antinori		

Alto Adige		Sicilia	
LAGREIN DOC Cantina Valle Isarco	€ 18	NERO D'AVOLA IGP Cusumanno	€ 15
PINOT NERO DOC Cantine Valle Isarco	€ 18	BENUARA SYRAH NERO D'AVOLA Cusumanno	€ 18
Puglia		Sardegna	
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Pietra pinta Pietra pura	C € 18	BUIO CARIGNANO DEL SULCIS DOC	€ 20
NEPRICA PRIMITIVO DOC Antinori	€ 15	Mesa	
NEPRICA NEGRAMARO DOC Antinori	€ 18	NERO CANNONAU DI SARDEGNA DOC Mesa	€ 25
	VINI BIA	ANCHI	
SARTRICO Casale del Giglio Lazio IGT	VINI BIA € 12	VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,375 L. Cantina Santa Maria la Palma	€ 8
Casale del Giglio Lazio IGT BELLONE		VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,375 L. Cantina Santa Maria la Palma Sardegna	
Casale del Giglio Lazio IGT	€ 12	VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,375 L. Cantina Santa Maria la Palma Sardegna GEWURZTRAMINER DOC Cantine ALDENO	€ 8
Casale del Giglio Lazio IGT BELLONE Casale del Giglio	€ 12	VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,375 L. Cantina Santa Maria la Palma Sardegna GEWURZTRAMINER DOC Cantine ALDENO Trentino CHARDONNAY DOC Cantine	
Casale del Giglio Lazio IGT BELLONE Casale del Giglio Lazio IGT VERDICCHIO DOC Stefano Antonucci Marche PECORINO DOCG	€ 12 € 18	VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,375 L. Cantina Santa Maria la Palma Sardegna GEWURZTRAMINER DOC Cantine ALDENO Trentino CHARDONNAY DOC	€ 20
Casale del Giglio Lazio IGT BELLONE Casale del Giglio Lazio IGT VERDICCHIO DOC Stefano Antonucci Marche	€ 12 € 18	VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,375 L. Cantina Santa Maria la Palma Sardegna GEWURZTRAMINER DOC Cantine ALDENO Trentino CHARDONNAY DOC Cantine SAN MICHELE APPIANO	€ 20