



MENU

www.madristorante.it



La Natura offre elementi semplici:
acqua, fuoco, terra.

La mano esperta, la pazienza e la creatività dell'uomo
creano da millenni

forme e sapori, aromi e profumi:

pane e vino, alimentazione dell'umanità antica e moderna...

PER INIZIARE

La nostra selezione di antipasti

TAGLIERE MADDO per 2 persone (a-c-g) € 20

Prosciutto crudo, Capocollo, Salame, Caciotta, Pecorino, Bruschetta, Crescia

TAGLIERE MIRKO (a-c-g) € 16

Salame Ciauscolo, Mozzarella di Bufala, Cicoria* ripassata, Crescia

CROSTINI CON SUGO DI POLIPETTI* E OLIVE TAGGIASCHE (a-d-g) € 10

TARTARE DI MANZO CON PACCASASSI DEL CONERO

E POLVERE D'UOVO(a-c) € 15

LONZINO CBT CON RADICCHIO STUFATO, CREMA AL MASCARPONE, GORGONZOLA E NOCI (a-c-f-g-n) € 15

COCETTO DI PARMIGIANA DI MELANZANE (a-g-m) € 10

PRIMI PIATTI

TONNARELLI ALLA GRICIA CON CARCIOFI* (a-g) € 13

GNOCCHETTI AL SUGO DI CODA ALLA VACCINARA CON CACAO (a-c-g) € 14

TAGLIATELLE AL RAGU D'ANATRA CON FUNGHI TARFTUFATI (a-c-g) € 14

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL RAGU' DI MELANZANA E RICOTTA SALATA (a-c-f-g) € 14

PEINCIANELLE CON ASPARAGI* E CALAMARI* (a-c-d-g-h) € 15

PASTA ALL'UOVO (MALTAGLIATI) SALTATA IN UNA SALSA DI ASPARAGI
CON CALAMARI E PACHINO

VINCISGRASSI (TIPICA LASAGNA DELLE MARCHE) (a-c-g-h) € 13

SECONDI PIATTI

CONIGLIO FARCITO IN PORCHETTA

E CICORIETTA* SALTATA (a-g-h-f) € 17

POLPETTE ALLA PICCHIAPO'

POLPETTE DI CARNE MISTA IN SUGO DI POMODORO,
BACON E CIPOLLA (a-c-f-g-i) € 16

LINGOTTO DI MAIALINO

CON INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCIA (a-f-g) € 17

DAMA DI SALMONE IN CROSTA DI SESAMO

CON SCAROLA E SALSA ALLO YOGURT (d-g-l) € 20

BOMBETTE DI SALTIMBOCCA

INVOLTINI DI ARISTA AVVOLTI
IN PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA (a-c-g) € 17

POLLO ALLA ROMANA 4.0

POLLO DISSOSSATO E FARCITO CON GUANCIALE, OLIVE E
CAPPERI SERVITO CON SALSA AI PEPERONI (a-f) € 17

CONTORNI

PATATE ARROSTO € 6

CICORIA* SALTATA € 6

INSALATA MISTA € 6

CAPONATA NOSTRANA (h-m-n) € 7

SCAROLA RIPASSATA CON UVETTA, PINOLI E OLIVE (n) € 8

DESSERT

Per alcuni, il pasto è un lungo ritardo
tra l'antipasto e il dessert.

€ 6

I dolci sono soggetti alla disponibilità delle materie prime.

Chiedere al personale

ALLERGENI

Fai sapere al personale se sei intollerante o allergico

LEGENDA

A - CEREALI CONTENENTI GLUTINE (Grano, orzo, segale, avena, farro, kamut)

B - CROSTACEI

C - UOVA

D - PESCE

E - MOLLUSCHI

F - SOIA

G - LATTE E LATTOSIO

H - SEDANO

I - SENAPE

L - SEMI DI SESAMO

M - ARACHIDI

N - FRUTTA A GUSCIO

O - SOLFITI e/o ANIDRIDE SOLFOROSA

P - LUPINI

(*) PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

PANE E SERVIZIO € 2

PANE EXTRA €1

QUALCOSA DA BERE

L'acqua servita è acqua potabile trattata (finemente ultrafiltrata) liscia o gassata, conforme al DLGS 181/2003, DM n°25 del 7 febbraio 2012

Acqua microfiltrata LT. 0.75 **2**

Acqua microfiltrata frizzante LT. 0.75 **2**

Coca cola LT.1 **7**

Coca cola 0.33 **3**

Fanta 0.33 **3**

Bibite lattina cl.33 **3**

BIRRE

EDELSTOFF AUGUSTINER cl.50 **7**

Lager Tedesca dal sapore equilibrato di Malto e Luppolo

KLOSTER SCHEYERN WEISSE HELL cl.50 **7**

Weisse tedesca non filtrata particolarmente ricca di aromi che la rende gradevole e con un buon equilibrio gustativo

KLOSTER WEISSE DUNKEL SCURA CL.50 **7**

Weisse Dunkel, non filtrata, caratterizzata da riflessi rosso scuro e da sentori interessanti che offrono buona persistenza con note finali di liquirizia

MENABREA CL.66 **7**

Lager Italiana, birra assai equilibrata che presenta un notevole sentore floreale e fruttato

E' difficile pensare ad un pasto senza un ottimo vino da abbinare, è per questo che la scelta del vino non può essere casuale. Il vino ha il compito di deliziarci, esaltando le pietanze, valorizzando i sapori. Questa lista dei vini cerca di rappresentare la mia idea di come il pasto possa essere ancora più soddisfacente, quando accompagnato da un buon vino.

VINI 375 cc

Collemoro - Vallemoro - Pecorino - Abruzzo **9**

Collemoro - Vallemoro - Chardonnay - Abruzzo **9**

Collemoro - Vallemoro - Montepulciano - Abruzzo **9**

VINI IN BOTTIGLIA

ROSSI

-
- Collemoro - Montepulciano d'Abruzzo - Abruzzo **16**
Umana Ronchi - Serrano - Rosso Conero – Marche **26**
Umana Ronchi - Fonte del Re - Lacrima di Morro d'Alba – Marche **28**
Pieralisi - Ruviano - Rosso Piceno – Marche **18**
Pieralisi - Antigo Sasso - Rosso Conero – Marche **27**
De Angelis - Campo di Marte - Rosso Piceno – Marche **20**
Antinori - Pe'ppoli - Chianti classico – Toscana **40**
Cantina Aldeno - Legrein – Trentino **30**
Reguta - Trevenezie Pinot Nero – Veneto **22**
Casale del Giglio - Shiraz I.G.P. – Lazio **25**
Calice nostra selezione **6**

BIANCHI

-
- Cantina Tudernum - Grechetto di Todi – Umbria **18**
Collemoro - Vallemoro - Pecorino terre di Chieti - Abruzzo **16**
Rauscedo - Ribolla Gialla – Friuli **18**
Rauscedo - Pinot grigio – Friuli **18**
Mas dei Chini - Gewurztraminer – Trentino **28**
Pieralisi - Ruviano - Verdicchio Castelli di Jesi – Marche **18**
De Angelis - Campo di Marte - Falerio – Marche **18**
Casale de Giglio - Satrico - Lazio **20**
Calice nostra selezione **6**

FRIZZANTI - ROSATI

-
- Sant'Andrea - Riflessi - Circeo Frizzante – Lazio **16**
Collemoro - Vallemoro - Cerasuolo d'Abruzzo - Marche **16**

BOLLICINE

-
- Prosecco - **18**
Passito - **18**
Spumante dolce - **16**
Franciacorta **40**

CAFFETTERIA

Caffe espresso **2,00**

Caffe deca / orzo **2,20**

Amaro Averna **5**

Amaro Lucano **5**

Amaro del Capo **5**

Amaro Montenegro **5**

Amaro Unicum **5**

Amaro Nerone **5**

Jagerrmeister **5**

Sambuca Molinari **5**

Varnelli **5**

Jefferson **7**

Vecchia Romagna Etichetta Nera **5**

Grappa Maschio 903 Bianca **5**

Grappa Maschio 903 Barrique **5**

Grappa 18 Lune **6**

Brandy Cardinal Mendoza **6**

Rum Diplomatico Riserva Esclusiva **7**

Rum Zacapa 23 anni **8**

Jack Daniel's **6**
