Quando l'ospitalità
diventa arte ed emozione
si cerca di offrire ai propri clienti
la miglior qualità dei prodotti:
il pane, la pasta all'uovo e i dolci sono
interamente di nostra produzione.

- Chef: Massimo Gasparrini
- Responsabile della cucina: Luana Renzi
- Maître e Sommelier: Michele Scatizza
- Manager: Fabio Cartechini

RISTORANTE ANTICA FORNACE

Informazioni

- La pizza è disponibile solo la sera

- La nostra cucina non prevede l'utilizzo di cibi precotti, pertanto, in caso di gruppi numerosi di clienti che non abbiano optato per un menù unico, è possibile un'attesa più lunga dovuta ai tempi di preparazione dei piatti

In ottemperanza a quanto previsto dal
Reg. CE 1169/2011 ALL. 11
Si informa la gentile clientela che nei piatti somministrati sono presenti sostanze o prodotti che possono provocare allergia o intolleranze ai soggetti sofferenti di particolari patologie.
Si invitano coloro che potrebbero essere interessati a richiedere informazioni in merito agli alimenti somministrati al personale addetto.

Il responsabile

Antipasti

Vitello rosato su insalatina tenera, cavolo rosso, pomodorini e caciotta di bufala al tartufo	10,5 euro
Vellutata di zucca con funghi misto bosco e castagne	10,5 euro
Polenta grigliata con fonduta di formaggi, asparagi e chips di speck	9 euro
Pecorino primo sale fritto con insalatina tenera e riduzione di aceto bianco	9 euro
Selezione di formaggi del caseificio "Il faro" con la nostra marmellata	12 euro
Parmigiana di melanzane	9 euro
Crescione del contadino con salsiccia alla griglia e cicoria ripassata	10 euro
Selezione di salumi di Sarnano "Monterotti"	10 euro
Frittatina morbida con tartufo uncinato	10 euro
Galantina casareccia con cicoria saltata	11 euro
Coratella di agnello con stracciata d'uovo	9,5 euro
Trippa alla Treiese con pecorino romano	9,5 euro

Primi di carne

Cannelloni ripieni di carne con funghi misto bosco (consigliato per 2 persone - cottura espressa)	19 euro
Vincisgrassi maceratesi della tradizione (consigliato per 2 persone - cottura espressa)	17,5 euro
Spaghetti alla chitarra "Trafilati al bronzo" con salsiccia, pomodorini e Varnelli	9,5 euro
Strozzapreti con cime di rapa, alici, peperoncino e pane tostato	9 euro
Ravioli ripieni di ricotta "fatti a mano" con crema di zucca, castagne e funghi misto bosco	12 euro
Ravioli ripieni di ricotta "fatti a mano" con papera in umido	12 euro
Tagliatelle al "mattarello" con guanciale, fave, pomodorini e finocchietto selvatico	10,5 euro
Pappardelle con ragù bianco di cinghiale	10 euro
Tagliatelle al tartufo uncinato (scorzone estivo)	12 euro
Gnocchi "fatti a mano" con fonduta di formaggi, pere al vino rosso e noci	9,5 euro
Tortelloni di carne "fatti a mano" con salsa porcini e pomodorini	12 euro
Tortellini alla norcina (tartufo, salsiccia e panna)	10 euro

Secondi di carne

Fiorentina ai ferri	(49 euro al Kg)
Filetto di vitello alla griglia con rosellina di verdure grigliate	23 euro
Spezzatino di agnello stufato	16,5 euro
Tagliata di vitello con verdure grigliate	17 euro
Frittura "Treiese" di agnello, aletta di pollo, filetto di maiale nocciolato, crema, olive, chips e verdure di stagione	20 euro
Tagliata di filetto con fonduta tartufata	24 euro
Grigliata mista di agnello, braciola, salsiccia, arrosticini, costarella di maiale e saltimbocca di pollo	17 euro
Coniglio in porchetta "della Nonna" con fave al finocchio selvatico	16 euro
Spezzatino di cinghiale "del cacciatore"	15 euro
Agnello scottadito	20 euro
Costata 5 coste di vitello 12 mesi (circa 400 gr)	20 euro
Bistecca Tomahawk di maiale (circa 750 gr.)	18 euro

Contorni

Frittura mista ascolana: crema, olive, verdure di stagione e chips	7 euro
Verdure grigliate	6 euro
Patate chips	4,5 euro
Mozzarelline fritte fatte da noi	5,5 euro
Verdure di stagione bollite o ripassate	5 euro
Insalata mista o verde	3,5 euro
Pane e coperto	2 euro

Antipasti e primi di pesce

Alici in carrozza su chips	9,5 euro
Palombo con finocchietto e pomodoro	10 euro
Insalata di seppie, gamberi e scampi	15 euro
Crostini con salmone affumicato	9 euro
Cozze e vongole	11 euro
Cannelli gratinati	11 euro

Tagliatelle alla marinara con gamberi e scampetto	17 euro
Spaghetti alla chitarra "Trafilati al bronzo" con vongole e pomodorini pachino	15 euro

Secondi
di pesce

Fritturina di pesce dell'Adriatico	18 euro
Orata al forno con crosta di patate	15,5 euro
Spiedini di calamari ai carboni	18 euro
Grigliata mista di pesce (secondo disponibilità)	22,5 euro

Qualsiasi alimento, in mancanza
di prodotto fresco, viene sostituito
con il miglior surgelato.
Alcuni prodotti freschi vengono
conservati per mezzo di un
abbattitore di temperatura.

Pizze Rosse

Margherita (pomodoro e mozzarella)	6,5 euro
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano)	7,5 euro
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	8 euro
Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, salsiccia)	9 euro
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive)	9 euro
Zola e speck (pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck)	8,5 euro
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	8 euro
Bomba (pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, peperoni e olive)	10 euro
Norcina (pomodoro, mozzarella, funghi misto bosco, salsiccia, tartufo)	9,5 euro
Macchiavelli (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, cipolla, salsiccia, scaglie di Grana)	9,5 euro
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, Parmigiano, scamorza)	9 euro

***** La pizza è disponibile solo la sera *****

Regina Margherita (pomodoro, bufala a crudo, basilico, Parmigiano)	9,5 euro
Marinara (pomodoro, aglio, origano)	6 euro
Bufalina (pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico)	9 euro
Würstel (pomodoro, mozzarella, würstel)	7 euro
Bismark (pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta, uovo)	9 euro
Romana (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto crudo)	9 euro
Calzone (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi)	9 euro

Aggiunta di crudo e speck	2 euro
Aggiunta di mozzarella di bufala o Burrata	2,5 euro

***** La pizza è disponibile solo la sera *****

Pizze Bianche

Antica Fornace (mozzarella, funghi, salsiccia, olive, scamorza)	9,5 euro
Bacon (mozzarella, gorgonzola, zucchine, guanciale)	8,5 euro
Trentina (mozzarella, rucola, speck, funghi, Grana a scaglie)	9,5 euro
Biancaneve (mozzarella, prosciutto crudo)	8 euro
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, formaggi misti)	7,5 euro
Chef (mozzarella, funghi misto bosco, salsiccia, tartufo)	10 euro
Radicchio e speck (mozzarella, radicchio, scamorza, speck, noci)	8,5 euro
Fornaciccia (cipolla, rosmarino, salsiccia, sale, olio)	7 euro
Vegetariana (mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	9 euro
Primavera (mozzarella, rucola, pomodorini, Grana a scaglie)	8,5 euro
Pere e formaggio (mozzarella, formaggi misti, pere, noci)	8,5 euro
Campagnola (mozzarella, mix di verdure, salsiccia, olive, scamorza)	9,5 euro
Salmone e rucola (mozzarella, salmone, rucola, pomodorini)	8,5 euro
Fabio (mozzarella, bufala a crudo, prosciutto crudo, basilico)	10,5 euro
Jolly (mozzarella, zucchine e salsiccia)	8 euro

***** La pizza è disponibile solo la sera *****

Pizze Speciali

Mezzaluna (mozzarella, zucchine, speck, cipolla)	9,5 euro
Balsamica (mozzarella, speck, pomodorini, Grana a scaglie, rucola, glassa di aceto balsamico)	10 euro
Gustosa (mozzarella, mortadella, Bufala a crudo, pistacchio)	11 euro
Saporita (mozzarella, patate, salsiccia, guanciale)	9 euro
Squisita (mozzarella, rucola, prosciutto crudo, Burrata)	10 euro

Pizze Giganti

1 Gusto	20 euro
4 Gusti	24 euro

Hamburger

Hamburger Classico accompagnato da chips (Hamburger, insalata, pomodoro, salse)	9,5 euro
Cheeseburger accompagnato da chips (Hamburger, insalata, pomodoro, formaggio, salse)	11 euro

***** La pizza è disponibile solo la sera *****

Dolci
fatti in casa

Crema ganache al cioccolato bianco con frutti di bosco	6 euro
Strudel di mele con crema inglese al profumo di cannella	6 euro
Crema al mascarpone con salame al cioccolato	5,5 euro
Il nostro tartufo bianco al cocco e mango ricoperto con granella di frolla	5,5 euro
Il nostro tartufo nero al cioccolato e nocciola ricoperto con granella di frolla	5,5 euro
Crème brûlée alla vaniglia	5,5 euro
Tortino al cioccolato con shortino di sorbetto al limone	6,5 euro
Millefoglie con gelato variegato	6 euro
Biscottini misti di nostra produzione	4,5 euro
Sorbetto al limone	3,5 euro

Rum zacapa "23 anni" accompagnato da cioccolatino fondente "Venchi"	8,5 euro
Vino di visciole "Fior di visciola"	3 euro
Vino passito	3 euro

Vini bianchi

Marche

Passerina DOCG Lanciani	18 euro
Passerina IGT "Villa Angela" Velenosi	17 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore "Ghiffa" Colognola	21,5 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore A. Felici	22 euro
Pecorino DOCG Lanciani	18 euro
Pecorino DOCG "Villa Angela" Velenosi	19 euro
Verdicchio di Matelica Riserva DOCG "Cambrugiano" Belisario	24 euro
Verdicchio di Matelica DOC Gajole	22 euro
Verdicchio di Materica DOP Colpaola	19,5 euro
Colli Maceratesi Ribona DOC "Bianco Mari" Villa Lazzarini	15 euro
Colli Maceratesi Ribona DOC "Monteferro" Villa Forano	17 euro

Altre regioni

Gewürztraminer Südtirol Alto Adige DOC Claus Lentsch (Trentino Alto Adige)	21 euro
Larghe Arneis DOC Cadia (Piemonte)	17 euro
Ribolla Gialla Collio DOC Muzic (Friuli Venezia Giulia)	20 euro

Vini rosati

Marche

Marche IGT Rosato "Occhio di Gallo" Villa Forano	16 euro
Vino Rosato Spumante Brut IGT Marche "Nadir Rose" Belisario	16 euro

Vini rossi

Marche

Rosso Piceno Superiore DOP "Gotico" Ciu Ciu	20 euro
Rosso Piceno Superiore DOC "Solestà" Velenosi	22,5 euro
Rosso Piceno Superiore DOC “Roggio del Filare” Velenosi	42 euro
Rosso Conero DOC "Il cacciatore di sogni" Calcinara	19,5 euro
Rosso Conero DOC “San Lorenzo” Umani Ronchi	19 euro
Lacrima di Morro D'Alba DOC Stefano Mancinelli	19 euro
Lacrima di Morro D’Alba DOC “Fonte del re” Umani Ronchi	19 euro
Marche IGP Sangiovese "Rosso Fontebiga" Villa Lazzarini	15 euro
Colli Maceratesi Rosso DOC Villa Forano	16 euro
Marche IGT Rosso "Porpora" Il Pollenza	18,5 euro
Marche IGT Rosso “Il Pollenza” 2012 Il Pollenza	70 euro

Vini

Frizzanti
Prosecchi
Spumanti

Passerina Frizzante IGT "Fiori di Seta" Moncaro	14 euro
Passerina Brut Velenosi	17 euro
Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut "Brunei" La Tordera	21 euro
Altemasi Trento DOC Brut	30 euro
Franciacorta Brut Berlucchi Cellarius	40 euro
Ferrari Brut	45 euro
Spumante Extra Dry Millesimato "Armar" Podere del Gaio	14 euro
Champagne Jacquart mosaique	70 euro
Champagne Veuve Cliequot	70 euro
Moscato Spumante Dolce "Armar" Podere del Gaio	14 euro
Moscato “Bervini”	17 euro

Bevande
Alla Spina

Birra bionda Nastro Azzurro	1 lt	10 euro
Birra bionda Nastro Azzurro	0,4 lt	4,5 euro
Birra bionda Nastro Azzurro	0,2 lt	3 euro
Birra rossa St. Benoit Ambree	1 lt	12 euro
Birra rossa St. Benoit Ambree	0,3 lt	4,5 euro
Birra bianca St. Benoit Blanche	1 lt	12 euro
Birra bianca St. Benoit Blanche	0,3 lt	4,5 euro

Coca Cola 1 lt	7,5 euro
Coca Cola 0,3 lt	3,5 euro

Vino 1 lt (Bianco e Rosso)	9 euro
Vino 1/2 lt (Bianco e Rosso)	5 euro
Vino 1/4 lt (Bianco e Rosso)	3 euro
Vino 1 lt (Bianco frizzante)	10 euro
Vino 1/2 lt (Bianco frizzante)	6 euro
Vino 1/4 lt (Bianco frizzante)	3,5 euro

Calice di Vino Bianco	4,5 euro
Calice di Vino Rosso	4,5 euro