MENÙ

il PUNTO.

Ristomille.it



I menù degustazione

Il completo*

48€

Antipasti
Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche
Mazzancolle olio e limone
Gamberetti, melanzane e ricotta salata
Carpaccio di spada al pepe rosa
Crostino di pane ai cereali e salmone affumicato
Julienne di seppie ai mille colori
Sardoncini marinati
Cozze e vongole
Lumachine alla marottese

Un primo a scelta dal menù
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Secondi
Grigliata mista
Frittura mista o di calamari e gamberi

Contorni
Insalata e patatine fritte

Sorbetto, caffè e Dolce della casa
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

Il consiglio dello chef*

40€

Antipasti
Freddi
Soutè di cozze e vongole

Un primo a scelta dal menù
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Secondi
Grigliata mista
Frittura mista o calamari e gamberi

Contorni
Insalata e patatine fritte

Sorbetto, caffè e Dolce della casa
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

***Per esigenze di mercato informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004**

AVVISO SOSTANZE ALLERGENE REG. UE 1169/11

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 segnaliamo alla nostra clientela che i prodotti / preparazioni alimentari e/o bevande somministrate nella nostra attivita' possono contenere come ingredienti o solamente in tracce allergeni alimentari:

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

I menù degustazione

Sostanzialmente pesce*

37€

Antipasti
Freddi
Cozze e vongole
Lumachine alla marottese

Secondi
Grigliata mista
Frittura mista o calamari e gamberi

Contorni
Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

... per finir fritto*

32€

Antipasti
Freddi

Un primo a scelta dal menù
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Secondi
Frittura mista o calamari e gamberi

Contorno
Insalata mista

Sorbetto e caffè
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

Antipasti e primi piatti*

30€

Antipasti
Freddi
caldi classici

Un primo a scelta dal menù
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Sorbetto e caffè
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

Il Punto*

30€

Antipasti
Freddi

Secondi
Grigliata o frittura

Contorno
Insalata

Sorbetto e caffè
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

I menù degustazione

Le 2p: pasta e pesce*

Un primo a scelta dal menù
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Grigliata mista o frittura

29€

Insalata mista

Sorbetto e caffè
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

Brodetto festival*

Antipasti
Tris di antipasti freddi

+ BRODETTO SPINATO

27€

Sorbetto e caffè
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

Mordi e fuggi*

Antipasti
Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche
Mazzancolle olio e limone
Sardoncini marinati
Carpaccio di pesce spada al pepe rosa
Crostino di pane ai cereali e salmone affumicato
Julienne di seppia ai mille colori
Gamberetti, melanzane e ricotta salata

26€

Un primo a scelta dal menù
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Sorbetto e caffè
Acqua, ½ lt di vino della casa
coperto incluso

Antipasti di mare*

Degustazione di antipasti classica freddi e caldi	€21,00
Antipasto di mare freddo TOP Classico + cocktail di gamberi	€16,00
Antipasto di mare freddo classico Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche Mazzancolle olio e limone Gamberetti, melanzane e ricotta salata Carpaccio di spada al pepe rosa Julienne di seppie ai mille colori Sardoncini marinati Crostino di pane ai cereali e salmone affumicato	€14,00
Antipasto di mare caldo classico Cozze, vongole e lumachine alla marottese	€13,00

SU RICHIESTA

La ciclista	€ 4,00

Antipasti di mare a porzione*

Padellata di crostacei e molluschi	€13,00
Insalatina di mare ricca (seppie + polpo + verdure + gamberetti)	€13,00
Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche	€12,00
Canocchie olio e limone	€11,00
Lumachine alla Marottese	€12,00
Gamberi rucola e scaglie di grana	€10,00
Cocktail di gamberi	€10,00
Zuppetta di cozze e vongole con bruschettine	€10,00
Soutè di vongole nostrane	€10,00
Cozze alla marinara	€10,00
Sardoncini marinati	€ 9,00

***Per esigenze di mercato informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004**

Coperto € 3,00

Primi di pesce*

Paccheri all'astice *mezzo astice a porzione*	€ 16,00
Mezzelune *(pasta ripiena di spigola e ricotta)* gamberi e asparagi	€ 12,00
Passatelli ai frutti di mare	€ 11,00
Ravioli classici ai crostacei	€ 11,00
Tagliatelline allo scoglio	€ 10,50
Gnocchetti ai frutti di mare o allo scoglio	€ 10,50
Risotto radicchio e mazzancolle	€ 10,50
Risotto alla marinara *bianco o rosso*	€ 10,50
Schiaffoni al sugo di vongole, ceci, gamberi e calamari	€ 10,50
Pennette alla vodka	€ 10,50
Spaghetti alla carbonara di mare	€ 10,50
Spaghetti alle vongole	€ 10,00

Secondi di mare*

Grigliata mista	€ 18,00
Brodetto alla fanese	€ 16,00
Coda di rospo al forno o alla griglia	€ 15,00
Spigola al forno o al sale o alla griglia	€ 15,00
Orata all'acqua pazza o al forno	€ 15,00
Fritto calamari e gamberi	€ 14,00
Filetto di spigola in crosta di Pistacchio	€ 14,00
Fritto misto dell'adriatico	€ 13,00
Spiedini calamari e gamberi *n.3*	€ 12,00
Spiedini di sardoncini scottadito	€ 10,00

Contorni*

Olive all'ascolana	€ 5,50
Verdure grigliate *melanzane e zucchine*	€ 5,00
Crocchette di patate	€ 5,00
Verdure pastellate	€ 5,00
Pinzimonio	€ 5,00
Patate fritte	€ 4,50
Insalata mista o verde	€ 4,50
Patate arrosto	€ 4,50
Spinaci saltati	€ 4,00

Menú di carne

Antipasti

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€11,00
Rustico all'italiana con salumi e formaggi locali	€11,00
Bresaola pomodorini rucola e grana	€10,00
Caprese con mozzarella di bufala	€10,00
Insalatina di pollo	€10,00
Crostini fantasia	€ 8,00
Insalatona *insalata, olive, tonno, mozzarella, mais e cotto*	€ 8,00

Primi*

Passatelli funghi porcini e salsiccia	€11,00
Tortellini alla boscaiola	€10,00
Ravioli gorgonzola e radicchio	€10,00
Tagliatelle al ragù classico	€ 9,00
Gnocchetti alla siciliana	€ 9,00
Penne all'arrabbiata	€ 9,00
Rigatoni all'Amatriciana	€ 9,00
Strozzapreti, panna, speck e radicchio	€ 9,00

Secondi

Bistecca di vitello ai ferri	€16,00
Grigliata mista alla brace	€15,00
Gran fritto di carne	€12,00
Scaloppine di vitello al limone, ai funghi o al vino bianco	€10,00
Cotoletta alla milanese	€10,00

***Per esigenze di mercato informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004**

Pizze

impasto classico LE PARTICOLARI

LA SALMONE Mozzarella, salmone affumicato, stracchino e zucchine	€ 10,00
FRUTTI DI MARE* Pomodoro, mozzarella e frutti di mare	€ 10,00
L'AMATRICIANA Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino, cipolla e pepe	€ 9,50
SPECIAL EDITION Mozzarella, bresaola, rucola e ciuffi di mascarpone	€ 9,50
DELIZIA Mozzarella di bufala, salsiccia, funghi champignon e scaglie di grana	€ 9,50
LIGHT GUSTOSA Mozzarella, crudo, rucola e pomodorini	€ 9,50
CAMPAGNOLA Mozzarella, patate arrosto e salsiccia	€ 9,50
PA.PE.PO Mozzarella, pancetta, porcini e pecorino	€ 9,50
TIROLESE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e speck	€ 9,50
EFFETTO UHAUUU Pomodoro, mozzarella, melanzana fritta, cipolla e ricotta salata	€ 9,00
SOLO PER POCHI Pomodoro, mozzarella, salame piccante e anduja	€ 9,00
TONNATA SAPORITA Mozzarella, tonno, capperi, olive taggiasche e acciughe	€ 9,00
ZOLA, SPECK E NOCI Mozzarella, gorgonzola, speck e noci	€ 9,00
TAPIRO Mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata, bresaola, radicchio e scaglie di grana	€ 9,00

LE CLASSICHE

GAMBERI E ZUCCHINE GRATINATA* Mozzarella, pomodorini, gamberi, zucchine e pangrattato	€ 9,50
PARMIGIANA Mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane, salsiccia e parmigiano	€ 9,00
BUFALINA Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico	€ 9,00
ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, funghi, radicchio, rucola, melanzane e zucchine	€ 8,50
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi e cotto	€ 8,50
4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto e salsiccia	€ 8,50
DIAVOLA Pomodoro, Mozzarella e salame piccante	€ 8,00
STRACCHINO E RUCOLA Mozzarella, stracchino e rucola	€ 8,00
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 8,00
4 FORMAGGI Mozzarella e formaggi misti	€ 8,00
PATATE E WURSTEL* Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate	€ 8,00
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	€ 7,50
MARGHERITA Pomodoro e mozzarella	€ 6,50
CICLISTA Olio d'oliva e rosmarino	€ 4,00

Supplementi: Prosciutto crudo € 2,50 - Mozzarella € 1,50 - Mozz. di bufala € 2,50
Farcitura extra € 1,00 - Doppio impasto € 1,00

Dolci

Tartufo Nero o Bianco Affogato al caffè	€ 6,00
Cantucci, Vin Santo e Crostate	€ 5,00
Semifreddo ai 2 cioccolati	€ 5,00
Panna Cotta ai Frutti di Bosco, caramello, cioccolato, nocciola e pistacchio	€ 5,00
Tiramisù della Casa	€ 5,00
Profitterol	€ 5,00
Tartufo Bianco o Nero	€ 5,00
Sorbetto Limone	€ 3,00
Sorbetto al caffè	€ 3,00

Bevande

Acqua Minerale				½ litro	€ 1,50	1 litro	€ 2,00
Birra Menabrea						0.66 litro	€ 4,00
Coca Cola						1 litro	€ 4,00
Bibite in Lattina							€ 3,00
Birra alla Spina	piccola	€ 2,50	media	€ 4,00	½ litro	€ 5,00	1 litro € 8,00
Coca Cola alla Spina	piccola	€ 2,50	media	€ 4,00	½ litro	€ 5,00	1 litro € 7,00

Caffetteria e liquori

Caffè	€ 2,00
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Caffè Ginseng	€ 3,00
Moretta Fanese	€ 3,50
Liquori Nazionali	€ 3,00
Liquori Esteri	€ 4,00
Distillati	€ 3,00
Distillati Riserva	€ 4,50

***Per esigenze di mercato informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004**

Carta dei vini

Bollicine *Vini frizzanti e spumanti*

	Vitigno	Azienda	
BONFADINI *Brut*	Franciacorta	Bonfadini	€ 29,00
BONFADINI rosè *d.o.c.g.*	Franciacorta	Bonfadini	€ 29,00
VIVALLIS *Brut*	Trento d.o.c.	Vilallis	€ 25,00
GAROFOLI *Brut riserva* Metodo Classico	Verdicchio	Garofoli	€ 25,00
GUERRIERI *rosè Extra dry* Metodo Martinotti	Montepulciano	Guerrieri	€ 18,00
SPAGO *d.o.c.g.*	Prosecco di Valdobbiadene	Mionetto	€ 16,50
ALTAMAREA *Brut*	Passerina	Ciù Ciù	€ 16,00
VINO SPUMANTE *Brut* Metodo Martinotti	Verdicchio *(autoctono)* - Trebbiano	Colonnara	€ 14,00
VERDEA *frizzante Igt*	Verdea	Nettare dei Santi	€ 10,00

Vini bianchi

	Vitigno	Azienda	
STEFANO ANTONUCCI *superiore*	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Antonucci	€ 28,00
SABBIONARE *superiore*	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Sabbionare	€ 22,00
LE VAGLIE	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Santa Barbara	€ 19,00
LUZANO *superiore doc*	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Marotti Campi	€ 15,00
VERDICCHIO *doc*	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Ronconi	€ 10,00
VIGNETI B	Verdicchio di Matelica	Belisario	€ 18,00
GUERRIERO BIANCO	Marche bianco igt	Guerrieri	€ 19,00
LE TERRAZZE	Bianchello del Metauro	Morelli	€ 17,00
CELSO *Superiore*	Bianchello del Metauro	Guerrieri	€ 16,00
CAMPIOLI	Bianchello del Metauro	Fiorini	€ 16,00
LA RIPE	Bianchello del Metauro	Lucarelli	€ 16,00
LETIZIA	Passerina	Terra Fageto	€ 18,00
EVOE'	Passerina	Ciù Ciù	€ 15,00
LE MERLETTAIE	Pecorino	Ciù Ciù	€ 16,50
LE CAVE Marche *igt*	Chardonnay	Le Terrazze	€ 18,00
GEWÜRSTRAMINER	Gewürstraminer	Lavis	€ 18,00
VERMENTINO DI SARDEGNA	Vermentino	Mancini	€ 18,00
RIBOLLA GIALLA	Ribolla	Alturis	€ 16,50

Vini Rosati

	Vitigno	Azienda	
SENSUADE	Lacrima, Sangiovese	Santa Barbara	€ 18,00
PINK FLUID	Montepulciano, Syrah	Le Terrazze	€ 18,00
KÒMAROS	Montepulciano	Garofoli	€ 16,50

Vini Rossi

	Vitigno	Azienda	
GUERRIERO NERO	Montepulciano, Sangiovese, Cabernet, Sauvignon	Guerrieri	€ 19,00
LE TERRAZZE	Rosso Conero	Le Terrazze	€ 19,00
LUTHO	Lacrima Morro d'Alba	Ronconi	€ 18,00
LAURETO	Lacrima Morro d'Alba	Ronconi	€ 10,00
GOTICO *Superiore*	Rosso Piceno	Ciù Ciù	€ 17,00
LA RIPE	Sangiovese	Lucarelli	€ 15,00

Mezze bottiglie *bottiglie da 375 ml*

	Vitigno	Azienda	
MIONETTO	Prosecco di Valdobbiadene	Mionetto	€ 8,50
LE VAGLIE	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Antonucci	€ 9,50
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Santa Barbara	€ 7,00
CAMPIOLI	Bianchello del Metauro	Fiorini	€ 9,00
ROSSO PICENO	Rosso Piceno	Santa Barbara	€ 7,00

Vini della casa

Vini in bottiglia Bianchi e Rossi *della casa etichette varie*							0,75 litro	€10,00
Vino Bianco Pinot Frizzante	calice	€ 2,50	¼ litro	€ 3,50	½ litro	€ 4,50	1 litro	€ 8,00
Verdicchio o Rosso	calice	€ 2,50	¼ litro	€ 3,00	½ litro	€ 4,00	1 litro	€ 7,00

www.albergoilpunto.com

MAROTTA - Via Litoranea, 220

Tel. 0721 96 94 07

grafica_milleaffari_05.26