Locanda
Anno
Mille

MENU

Locanda Anno Mille
Villa Curti, 19 - Venarotta - Ascoli Piceno (AP)
+39 0736 364003 | +39 339 3382240

Ristorante

Antipasti

Tagliere di Formaggi		€ 6
Tagliere Locanda		€ 12
Antipasti della Casa		€ 12
Crostini	pz. 4	€ 4

Friggitoria

Olive Fritte	pz. 10	€ 7
Mozzarelline	pz. 10	€ 5
Patatine Fritte		€ 4
Verdure Fritte		€ 5
Fromaggio Fritto	pz. 2	€ 4
Fritto Misto x 2 persone		€ 15

Primi Piatti

Spaghetti Amatriciana	€ 9
Spaghetti Carbonara	€ 9
Gricia	€ 9
Tortellini alla Boscaiola	€ 9
Tortellini ai Porcini	€ 10
Primo del Giorno	€ 10

Secondi Piatti

Petto di pollo, arancio e tartufo	€ 9
Piatto Unico	€ 10

hamburger di Chianina 300gr,

pomodoro, insalata, patatine

Braceria

Arrosticini	al pz.	€ 1
Grigliata Mista		€ 14

maiale e agnello

Agnello Scottadito		€ 15
Tagliata di Chianina	al hg.	€ 6
Scottona Marchigiana	al hg.	€ 6

Contorni

Verdure Grigliate	€ 4
Verdure Saltate	€ 4
Patatine Arrosto	€ 4
Insalata	€ 4

Dessert della casa

secondo disponibilità del giorno

Coperto € 1

Pizzeria

Pizze Bianche

Focaccia € 4
olio, rosmarino, aglio

Boscaiola € 9
fiordilatte, funghi, prosciutto crudo

Caprese € 9
focaccia, fiordilatte, pomodoro a fette

Fantasia € 9
fiordilatte, rucoila, pomodorino, stracchino

Verdure € 9
fiordilatte, zucchine, melanzane, mais, peperoni

4 Formaggi € 10
fiordilatte, gorgonzola, emmental, scamorza, grana

Porcini € 10
fiordilatte, porcini

Gustosa € 10
fiordilatte, fiori di zucca, alici

Norcina € 10
fiordilatte, porcini, salsa tartufata, salsiccia, panna

Completa € 10
fiordilatte, porcini, tartufo, prosiutto crudo, parmiggiano

Pizze Maxi

Pizza Maxi Margherita € 20
Pizza Maxi Fantasia € 30

Pizze Rosse

Marinara € 5
pomodoro, prezzemolo, aglio

Margherita € 7
pomodoro, fiordilate

Bufala € 9
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Wurstel € 8
pomodoro, fiordilatte, wurstel

Prosciutto e Funghi € 9
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi

Tropea € 9
pomodoro, fiordilatte, salsiccia, cipolla di tropea

Romana € 9
pomodoro, alici, capperi, olive taggiasche, basilico

Capricciosa € 10
pomodoro, fiordilatte, fungi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere

Tonno e Cipolle € 10
pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolle

4 Stagioni € 9
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere

Fumè € 10
pomodoro, fiordilatte, panna, tartufo, pancetta

Salame € 9
pomodoro, fiordilatte, spianata abruzzese piccante

Bevande

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca Cola	0,33lt	€ 3
Coca Cola	1lt	€ 5
Coca Cola "0"	0,33lt	€ 3
Fanta	0,33lt	€ 3

Birra Avanti March!-Birrificio Hibu 0,33lt €4,5
Nazionalità: Italia - Colore Dorato - Fermentazione Alta - Prodotta con Malto d'Orzo, Frumento e Luppolo - Grado alcolico 6,5VOL.

Peroni "Senza Glutine" 0,33lt €4,5
Nazionalità: Italia - Colore Chiaro - Fermentazione Bassa - Prodotta con Granoturco, Luppolo e Malto d'Orzo - Grado alcolico 4,7VOL. - Non contiene glutine

BIRRE ALLA SPINA

Heineken 0,25lt € 3
Stile: LAGER
Colore: Chiaro
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 5,5VOL.
Heineken è la birra lager Premium Quality a bassa fermentazione più apprezzata al mondo

Heineken 0,50lt € 5
Stile: LAGER
Colore: Chiaro
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 5,5VOL.
Heineken è la birra lager Premium Quality a bassa fermentazione più apprezzata al mondo

Heineken 1,50lt € 13
Stile: LAGER
Colore: Chiaro
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 5,5VOL.
Heineken è la birra lager Premium Quality a bassa fermentazione più apprezzata al mondo

Moretti La Bianca 0,20lt € 3
Stile: WEISS
Colore: Torbido
Fermentazione: Alta
Grado alcolico: 5,0VOL.
Moretti La Bianca è una birra dal colore chiaro e naturalmente torbido con un profumo fresco

Moretti La Bianca 0,40lt € 5
Stile: WEISS
Colore: Torbido
Fermentazione: Alta
Grado alcolico: 5,0VOL.
Moretti La Bianca è una birra dal colore chiaro e naturalmente torbido con un profumo fresco.

Moretti La Bianca 1,50lt € 15
Stile: WEISS
Colore: Torbido
Fermentazione: Alta
Grado alcolico: 5,0VOL.
Moretti La Bianca è una birra dal colore chiaro e naturalmente torbido con un profumo fresco.

Moretti La Rossa 0,20lt € 3
Stile: BOCK
Colore: Ambrato
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 7,2VOL.
Moretti La Rossa è una birra doppio malto ambrata prodotta utilizzando malti d'orzo e luppolo.

Moretti La Rossa 0,40lt € 5
Stile: BOCK
Colore: Ambrato
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 7,2VOL.
Moretti La Rossa è una birra doppio malto a mbrata prodotta utilizzando malti d'orzo e luppolo.

Moretti La Rossa 1,50lt € 15
Stile: BOCK
Colore: Ambrato
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 7,2VOL.
Moretti La Rossa è una birra doppio malto ambrata prodotta utilizzando malti d'orzo e luppolo.

Ichnusa non filtrata 0,20lt € 3
Stile: KELLER
Colore: Dorato
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 4,7VOL.
Ichnusa è una birra lager prodotta in Sardegna. Prende il nome da un'antica denominazione di o rigine greca dell'isola ICHNOUSSA.

Ichnusa non filtrata 0,40lt € 5
Stile: KELLER
Colore: Dorato
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 4,7VOL.
Ichnusa è una birra lager prodotta in Sardegna. Prende il nome da un'antica denominazione di origine greca dell'isola ICHNOUSSA.

Ichnusa non filtrata 1,50lt € 15
Stile: KELLER
Colore: Dorato
Fermentazione: Bassa
Grado alcolico: 4,7VOL.
Ichnusa è una birra lager prodotta in Sardegna. Prende il nome da un'antica denominazione di origine greca dell'isola ICHNOUSSA.

Pizze Gourmet
...storie di cibo

"Per farcire le nostre pizze scegliamo sempre ingredienti stagionali.
Ci piace seguire il corso della natura e garantirvi prodotti sempre freschi.
Ecco quindi le nostre combinazioni di stagione, che andranno ad arricchire il nostro storico impasto sottile e croccante".

RICCIO E CAPRICCIO
Bufala, insalata riccia, culatello arrostito, caciocavallo del Matese e tartufo nero
€ 13,00

SAPORITA
Fior di latte, vellutata di asparagi, zuppa d'uovo, lardo di colonnata e guanciale croccante
€ 12,00

SUPER
Fior di latte, fiori di zucca, polpettine di ricotta, pomodorino confit, polvere di becon e pepe
€ 12,00

SE NE PASSA
Crema di verdure di stagione, bufala, verdure ripassate, carpaccio di manzo e ricotta affumicata al ginepro
€ 14,00

TRADIZIONE CULINARIA
Crema di fave, stracciatella, pancetta di suino nero e pecorino sibilla
€ 13,00

QUA MI FERMO
Vellutata di carciofi, provola dei monti Lattari, capocollo e olio alla mentuccia
€ 12,00

LA DELICATA
Crema di asparagi, prosciutto cotto alle erbette, formaggio monachello e crema di parmigiano
€ 12,00

Locanda Anno Mille

Pinse Locanda

PINSA DEL PIZZAIOLO
€ 14,00

SCANDINAVA
Stracciatella, salmone affumicato, guacamole, crema di formaggio, erba cipollina
€ 14,00

CAROLA
Stracciatella, valeriana, mortadella, pistacchio di Bronte, crema di formaggi freschi
€ 14,00

MANUEL
Bufala, porcini, provola, lardo di Colonnata
€ 14,00

AMANTE DELLA PINSA
Crema di piselli, salsiccia tartufata, fior di latte, piselli freschi, polvere di ginepro e tartufo nero
€ 14,00

ORTO E MARE
Stracciatella, fiori di zucca, alici Angelo Parodi, fiore di cappero, peperoncino a goccia e bottarga
€ 13,00

TUTTO SAPORE
Vellutata di carciofi, burrata, fave e piselli spadellati, menta e zeste di limone
€ 14,00

ARANCIO NERA
Crema di carote e arancia, pollo arrosto, bufala e polvere di liquirizia
€ 14,00

Gli impasti sono lavorati con farina macinata a pietra SENATORE CAPPELLI, grano duro biologico CLASSICO - su prenotazione è possibile anche l'impasto GLUTEN FREE. Il pomodoro è condito con olio extra vergine d'oliva, sale, basilico, origano. Le pizze e le pinse sono farcite con stracciatella e mozzarella PREMIUM SABELLI

Locanda Anno Mille