



Menu

Osteria Anno Mille

Piazza Arringo 37 - Ascoli Piceno

+ 39 320 1546615



Ristorante

ANTIPASTI

Olive all'ascolana	€ 6
Olive al tartufo	€ 7
Formaggio fritto	€ 6
Patate fry'n dip*	€ 5
Zucchine fritte	€ 5
Fritto misto	€ 10
Straccetti di pollo	€ 6
Tagliere Osteria	€ 20

MIX DI VERDURE, SALUMI LOCALI E FORMAGGI
ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA PER 2 O 4 PERSONE

CRUDI E MARINATI

Tartare di Fassona pomodorini secchi e sfera di parmigiano	€ 12
Tartare di Fassona crema di pecorino, tartufo e frutta secca tostate alla brace	€ 13
Tartare di Fassona burrata e alici	€ 12
Carpaccio di Scottona cipolla caramellata e scaglie di pecorino	€ 12
Carpaccio di filetto al tartufo	€ 12
Carpaccio di Scottona pomodorini arrosto gialli e rossi scaglie di grana e rucola	€ 12

Degustazioni di crudi
FANTASIA DELLO CHEF PER 2 PERSONE

PRIMI PIATTI

Tagliatella fatta in casa al ragù d'agnello e crema di pecorino	€ 12
Gnocchi fatti in casa al battuto bianco di Scottona	€ 12
Ravioli di ricotta fatti in casa, tartufo e porcini	€ 13
Lasagna fatta in casa	€ 10
Gricia	€ 10
Amatriciana	€ 10
Primo del giorno	S.Q.

SECONDI PIATTI

Arrosticini di ovino	1pz	€ 1
Agnello scottadito		€ 15
Grigliata mista		€ 15
Tagliata di Angus Argentina	hg.	€ 8
Entrecote Brasile con salse	hg.	€ 6
Spada di Picanha	hg.	€ 6
Hamburger di Scottona*	300 g	€ 12
Fritto misto all'Ascolana*		€ 16

COTOLETTA D'AGNELLO, COTOLETTA DI MANZO,
OLIVE ALL'ASCOLANA, CREMINI, CARCIOFI

CARNE IN MATURAZIONE ALLA BRACE

Per degustare le nostre carni,
costate o T-bone
chiedere al personale di servizio

CONTORNI

Verdure grigliate	€ 5
Verdure di Stagione	€ 5
Patate Arrosto	€ 4
Insalata Mista	€ 4

DESSERT DELLA CASA

Panna Cotta	€ 4
Crema Catalana	€ 4
Tiramisù	€ 5
ANCHE AL CARAMELLO SALATO E ARACHIDI	
Dessert dello Chef	

COPERTO € 2

BIBITE

BIBITE IN BOTTIGLIA

Acqua	0,75 lt	€ 2,5
Acqua San Benedetto	0,50 lt	€ 1
Coca Cola / Coca Zero	0,33 lt	€ 3
Coca Cola	1 lt	€ 6
Sprite / Fanta		€ 3
The pesca / limone		€ 3
Succo pera / arancia / ananas		€ 3

BIRRE ARTIGIANALI

Lefte Rouge stile dubbel 6,6%		€ 6
Lagunitas Ipa	0,33 lt	€ 5

BIRRE ALLA SPINA

Heineken	0,25 lt	€ 3
Heineken	0,50 lt	€ 5
Moretti La Bianca	0,20 lt	€ 3
Moretti La Bianca	0,40 lt	€ 5
Ichnusa non filtrata	0,20 lt	€ 3
Ichnusa non filtrata	0,40 lt	€ 5

LA CANTINA

VINI ROSSI

Rosso Piceno "Tarà"	€ 18
COCCI GRIFONI (MARCHE)	
Rosso Piceno Superiore "Picus" DOC	€ 20
SIMONE CAPECCI (MARCHE)	
Lacrima di Morro d'Alba Sup. "Marcinelli"	€ 25
MONCARO (MARCHE)	
Montepulciano d'Abruzzo "Biologico" DOC	€ 20
JASCI & MARCHESANI (ABRUZZO)	
Montepulciano d'Abruzzo "Incanto" DOC	€ 25
MARRAMIERO (ABRUZZO)	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Mammuto" DOC	€ 35
CASCINA DEL COLLA (ABRUZZO)	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Inferi" DOC	€ 45
MARRAMIERO (ABRUZZO)	
Sagrantino di Montefalco DOCG	€ 25
MORETTI OMERIO (UMBRIA)	
Chianti Superiore "Santa Cristina" DOCG	€ 20
MARCHESE ANTINORI (TOSCANA)	
Brunello di Montalcino "Il Vetro" DOCG	€ 50
(TOSCANA)	
Amarone della Valpolicella "Poesie" DOCG	€ 55
CANTINA DI SOAVE (VENETO)	
Toscana IGT "Gigino"	
Anniversario Barbanera	€ 40
Illuminati riserva DOCG "Zanna"	€ 45
Montepulciano D'Abruzzo DOC	
"Marina Cvetic"	€ 40
Velenosi Rosso Piceno Sup.	
"Roggio del Filare"	€ 45

Travaglioli DOCG "Gattinara" riserva 2016	€ 60
Velenosi DOCG Rosso Piceno Sup. "Ludi"	€ 50
Velenosi Montepulciano "Verso Sera"	€ 75
Il Bruciato 2021	€ 40
Terreum 91 2021 biologico	€ 30
Lucente 2020	€ 50
Badia a Passignano 2020	€ 75
Bagaia Sagrantino 2016	€ 48
Summos 2018	€ 80
Quinta Reggio 2019	€ 65
Villa Gemma 2018	€ 110
Rosso Mato 2018	€ 100
Colepiano Sagrantino 2018	€ 50
Kurni 2020	€ 120

VINI ROSÉ

Cerasuolo d'Abruzzo "Fonte Cupa" DOCG MONTORI	€ 22
--	------

VINI BIANCHI

Passerina "Tuffilla" IGP	€ 18
SIMONE CAPECCI (MARCHE)	
Pecorino "Ciprea" DOP	€ 20
SIMONE CAPECCI (MARCHE)	
Verdicchio Castelli Jesi "Le Vele"	€ 20
MONCARO (MARCHE)	
Pinot Grigio "Livio Felluga"	€ 25
LIVIO FELLUGA (FRIULI V. G.)	
Chardonnay "Livio Felluga" DOC	€ 22
LIVIO FELLUGA (FRIULI V. G.)	
Vermentino "Cala Reale" DOC	€ 20
SELLA & MOSCA (FRIULI V. G.)	
Gewurztraminer "Sudtirol" DOC	€ 25
MURI-GRIES (ALTO ADIGE)	

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Champagne	€ 50
(FRANCIA)	
L'éloquente	€ 60
JEAN DE LA FONTAINE	
Il Vino Dei Poeti Gold	€ 50
BOTTEGA	
Valdobbiadene Superiore	€ 40
CARTIZZE	
La Cuvée	375 cl € 30
LAURENT-PERRIER	

FRANCIACORTA

Ca' del Bosco	€ 50
(LOMBARDIA)	
Bella Vista	€ 50
(LOMBARDIA)	

BOLICINE

Passerina Spumantizzata	€ 20
VELENOSI (MARCHE)	
Prosecco Superiore D.O.C.G.	€ 20
ROSÉ SPUMANTIZZATO	
Le Cave della Guardia Rosé	€ 40
COLLEFRISIO	

APERITIVI & COCKTAIL

Crodino

€ 4

Campari Soda

€ 4

Cocktail San pellegrino

€ 4

Spritz Aperol/Campari

€ 5

Spritz Viola

€ 5

LOVEM, PROSECCO, SODA

Spritz Analcolico

€ 6

SCIROPPO DI ARANCIA AMARA,
BITTER ANALCOLICO, ACQUA TONICA, SODA

Spritz hugo

€ 5

SCIROPPO DI SAMBUCO, PROSECCO,
SODA, FOGLIE DI MENTA

Iron Man

€ 6

DISARONNO, GRANATINA,
SUCCO D'ARANCIA, ANGOSTURA

Americano

€ 5

CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, SODA

Negroni/Boulevardier

€ 6

CAMPARI, VERMOUTH ROSSO/BOURBON

Moscow/London Lime

€ 7

VODKA LIME, GINGER BEER

Gin Tonic/Lemon

€ 6

VODKA TONIC/LEMONH

Pornstar Martini

€ 7

VODKA, PASSOÀ, SCIROPPO DI VANIGLIA,
SUCCO DI PASSION FRUIT, LIME

Jungle Bird

€ 6

RUM SCURO, CAMPARI, SUCCO DI ANANAS, LIME

MOCKTAILS

Analcolico della casa

€ 5

Virgin Colada

€ 5

SUCCO DI ANANAS, CREMA DI COCCO, LATTE

Florida

€ 5

SUCCO DI POMPELMO, SUCCO DI ARANCIA,
SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO, SODA

PASSIONE PER LA CUCINA DA OLTRE 30 ANNI

La scelta di prodotti freschi e di stagione
provenienti dal territorio ascolano
e la qualità della filiera corta garantiscono la genuinità
e la territorialità dei piatti.

I menu' proposti partono da un'accurata selezione
delle materie prime, ponendo grande attenzione alla
trasformazione e all'accostamento delle stesse,
per garantire un equilibrio unico ed
una combinazione perfetta tra tradizione e innovazione.

Pinse Osteria

CAROLA

STRACCIATELLA, VALERIANA,
MORTADELLA, PISTACCHIO DI BRONTE,
CREMA DI FORMAGGI FRESCHI

€ 14,00

MANUEL

BUFALA, PORCINI, PROVOLA,
LARDO DI COLONNATA

€ 14,00

SCANDINAVA

STRACCIATELLA, SALMONE AFFUMICATO,
GUACAMOLE, CREMA DI FORMAGGIO,
ERBA CIPOLLINA

€ 14,00

ANNO MILLE

BUFALA, RADICCHIO, PROVOLA,
SALSICCIA, NOCI

€ 14,00

PROFUMO INVERNALE

POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA DI BUFALA, COPPIA PIACENTINA,
PORCINI SALTATI CON LARDO DI COLONNATA

€ 14,00

CASERECCIA

FIOR DI LATTE, FRIARIELLI,
SALSICCIA DI MAIALE NERO, PROVOLA DI AGEROLA

€ 14,00

SAPORE E GUSTO

FIOR DI LATTE, CREMA DI PATATE ALLA NDUJA,
SALSICCIA NOSTRANA, ROSMARINO

€ 14,00

PAZZESCA

FOCACCIA, BURRATA, CULATELLO DI ZIBELLO,
GIARDINIERA DELICATA DI VERDURE SOTTO ACETO

€14,00

PINSA DEL PIZZAIOLO

€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



Menu



Osteria Anno Mille

Piazza Arringo 37 - Ascoli Piceno

+ 39 320 1546615





Ristorante

APPETIZERS

Ascolana-style olives	€ 6
Truffle-stuffed olives	€ 7
Fried cheese	€ 6
Fried potatoes*	€ 5
Fried zucchini	€ 5
Mixed fried	€ 10
Chicken strips	€ 6
Osteria cutting board	€ 20
MIX OF VEGETABLES, LOCAL COLD CUTS, AND CHEESES SERVED WITH FOCACCIA FOR 2 OR 4 PEOPLE	

CRUDI E MARINATI

Fassona tartare: sundried tomatoes and parmesan sphere	€ 12
Fassona tartare: pecorino cream, truffle, and toasted dried fruit	€ 13
Fassona tartare: burrata and anchovies	€ 12
Scottona carpaccio: caramelized onion and pecorino flakes	€ 12
Filet carpaccio with truffle	€ 12
Scottona carpaccio: roasted yellow and red cherry tomatoes, Grana cheese flakes, and arugula	€ 12
Raw tasting: CHEF'S FANTASY FOR 2 PEOPLE FANTASIA DELLO CHEF PER 2 PERSONE	€ 30

FIRST COURSES

Homemade tagliatelle with lamb ragù and pecorino cream	€ 12
Homemade gnocchi with chopped Scottona beef	€ 12
Homemade ricotta ravioli with truffle and porcini mushroom	€ 13
Homemade lasagna	€ 10
Gricia	€ 10
Amatriciana	€ 10
Pasta of the day	S.Q.

SECOND COURSES

Sheep roasts	1 pz	€ 1
Roasted lamb		€ 15
Mixed grill		€ 15
Angus Argentina steak	hg.	€ 8
Brazilian Entrecôte with sauces	hg.	€ 6
Picanha swordfish	hg.	€ 6
Scottona beef hamburger*	300 g	€ 12
Ascolana-style mixed fry:*		€ 16
LAMB CUTLET, BEEF CUTLET, ASCOLANA OLIVES, CREMINI, ARTICHOKES		

AGED MEAT ON THE GRILL

To taste our meats, ribeyes or T-bone
please ask the serving staff.

SIDE DISHES

Grilled vegetables	€ 5
Seasonal vegetables	€ 5
Roasted potatoes	€ 4
Mixed salad	€ 4

HOUSE DESSERTS

Panna Cotta	€ 4
Crema Catalana	€ 4
Tiramisù	€ 5
ALSO AVAILABLE WITH SALTED CARAMEL AND PEANUTS	
Chef's dessert	

COVERED € 2

SOFT DRINKS

BOTTLED DRINKS

Water	0,75 lt	€ 2,5
San Benedetto Water	0,50 lt	€ 1
Coca Cola / Coca Zero	0,33 lt	€ 3
Coca Cola	1 lt	€ 6
Sprite / Fanta		€ 3
Peach / Lemon iced Tea		€ 3
Pear / orange / Pineapple Juice		€ 3

CRAFT BEERS

Lefte Rouge stile dubbel 6,6%		€ 6
Lagunitas Ipa	0,33 lt	€ 5

DRAFT BEERS

Heineken	0,25 lt	€ 3
Heineken	0,50 lt	€ 5
Moretti La Bianca	0,20 lt	€ 3
Moretti La Bianca	0,40 lt	€ 5
Ichnusa non filtrata	0,20 lt	€ 3
Ichnusa non filtrata	0,40 lt	€ 5

THE WINE CELLAR

RED WINES

Rosso Piceno "Tarà"	€ 18
COCCI GRIFONI (MARCHE)	
Rosso Piceno Superiore "Picus" DOC	€ 20
SIMONE CAPECCI (MARCHE)	
Lacrima di Morro d'Alba Sup. "Marcinelli"	€ 25
MONCARO (MARCHE)	
Montepulciano d'Abruzzo "Biologico" DOC	€ 20
JASCI & MARCHESANI (ABRUZZO)	
Montepulciano d'Abruzzo "Incanto" DOC	€ 25
MARRAMIERO (ABRUZZO)	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Mammut" DOC	€ 35
CASCINA DEL COLLA (ABRUZZO)	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Inferi" DOC	€ 45
MARRAMIERO (ABRUZZO)	
Sagrantino di Montefalco DOCG	€ 25
MORETTI OMERIO (UMBRIA)	
Chianti Superiore "Santa Cristina" DOCG	€ 20
MARCHESE ANTINORI (TOSCANA)	
Brunello di Montalcino "Il Vetro" DOCG	€ 50
(TOSCANA)	
Amarone della Valpolicella "Poesie" DOCG	€ 55
CANTINA DI SOAVE (VENETO)	
Toscana IGT "Gigino"	
Anniversario Barbanera	€ 40
Illuminati riserva DOCG "Zanna"	€ 45
Montepulciano D'Abruzzo DOC	
"Marina Cvetic"	€ 40
Velenosi Rosso Piceno Sup.	
"Roggio del Filare"	€ 45

Travaglioli DOCG "Gattinara" riserva 2016	€ 60
Velenosi DOCG Rosso Piceno Sup. "Ludi"	€ 50
Velenosi Montepulciano "Verso Sera"	€ 75
Il Bruciato 2021	€ 40
Terreum 91 2021 biologico	€ 30
Lucente 2020	€ 50
Badia a Passignano 2020	€ 75
Bagiaia Sagrantino 2016	€ 48
Summos 2018	€ 80
Quinta Reggìo 2019	€ 65
Villa Gemma 2018	€ 110
Rosso Mato 2018	€ 100
Colepiano Sagrantino 2018	€ 50
Kurni 2020	€ 120

ROSE WINES

Cerasuolo d'Abruzzo "Fonte Cupa" DOCG MONTORI	€ 22
--	------

WHITE WINES

Passerina "Tuffilla" IGP	€ 18
SIMONE CAPECCI (MARCHE)	
Pecorino "Ciprea" DOP	€ 20
SIMONE CAPECCI (MARCHE)	
Verdicchio Castelli Jesi "Le Vele"	€ 20
MONCARO (MARCHE)	
Pinot Grigio "Livio Felluga"	€ 25
LIVIO FELLUGA (FRIULI V. G.)	
Chardonnay "Livio Felluga" DOC	€ 22
LIVIO FELLUGA (FRIULI V. G.)	
Vermentino "Cala Reale" DOC	€ 20
SELLA & MOSCA (FRIULI V.G.)	
Gewurztraminer "Sudtirol" DOC	€ 25
MURI-GRIES (ALTO ADIGE)	

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Champagne	€ 50
(FRANCIA)	
L'éloquente	€ 60
JEAN DE LA FONTAINE	
Il Vino Dei Poeti Gold	€ 50
BOTTEGA	
Valdobbiadene Superiore	€ 40
CARTIZZE	
La Cuvée	375 cl € 30
LAURENT-PERRIER	

FRANCIACORTA

Ca' del Bosco	€ 50
(LOMBARDIA)	
Bella Vista	€ 50
(LOMBARDIA)	

BOLICINE

Passerina Spumantizzata	€ 20
VELENOSI (MARCHE)	
Prosecco Superiore D.O.C.G.	€ 20
ROSÉ SPUMANTIZZATO	
Le Cave della Guardia Rosé	€ 40
COLLEFRISIO	

APERITIFS AND COCKTAILS

Crodino

€ 4

Campari Soda

€ 4

San pellegrino Cocktail

€ 4

Aperol/Campari Spritz

€ 5

Purple Spritz

€ 5

LOVEM, PROSECCO, SODA

Alcohol-Free Spritz

€ 6

BITTER ORANGE SYRUP, NON-ALCOHOLIC BITTER, TONIC WATER, SODA

Hugo Spritz

€ 5

ELDERFLOWER SYRUP, PROSECCO, SODA, MINT LEAVES

Iron Man

€ 6

DISARONNO, GRENADINE, ORANGE JUICE, ANGOSTURA

Americano

€ 5

CAMPARI, RED VERMOUTH, SODA

Negroni/Boulevardier

€ 6

CAMPARI, RED VERMOUTH / BOURBON

Moscow/London Lime

€ 7

VODKA LIME, GINGER BEER

Gin Tonic/Lemon

€ 6

VODKA TONIC/LEMON

Pornstar Martini

€ 7

VODKA, PSSOÀ, VANILLA SYRUP, PASSION FRUIT JUICE, LIME

Jungle Bird

€ 6

DARK RUM, CAMPARI, PINEAPPLE JUICE, LIME

MOCKTAILS

House Non-Alcoholic cocktail

€ 5

Virgin Colada

€ 5

PINEAPPLE JUICE, COCONUT CREAM, MILK

Florida

€ 5

GRAPEFRUIT JUICE, ORANGE JUICE, LEMON JUICE, SUGAR, SODA

PASSION FOR COOKING FOR OVER 30 YEARS

The selection of fresh, seasonal products from the Ascoli region and the quality of the short supply chain ensure the authenticity and local flavor of the dishes.

The proposed menus start with a careful selection of raw materials, paying great attention to their transformation and pairing, to guarantee a unique balance and a perfect combination of tradition and innovation.

Osteria's Pinse

CAROLA

STRACCIATELLA, VALERIAN, MORTADELLA, PISTACHIO
OF BRONTE, CREAM OF FRESH CHEESES

€ 14,00

MANUEL

MILK CREAM, PORCINI MUSHROOMS,
PROVOLA CHEESE, COLONNATA LARD

€ 14,00

SCANDINAVA

SMILK CREAM, SMOKED SALMON, GUACAMOLE,
CREAM CHEESE, CHIVES

€ 14,00

ANNO MILLE

MILK CREAM, RADISH, PROVOLA,
SAUSAGE, NUTS

€ 14,00

PROFUMO INVERNALE

SAN MARZANO TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, PIACENZA CUP,
SALTED PORCINI MUSHROOMS WITH COLONNATA LARD

€ 14,00

CASERECCIA

MILK CREAM, BROCCOLI RABE, BLACK PORK SAUSAGE,
PROVOLA CHEESE FROM AGEROLA

€ 14,00

SAPORE E GUSTO

MILK CREAM, POTATO CREAM WITH NDUJA,
LOCAL SAUSAGE, ROSEMARY

€ 14,00

PAZZESCA

FOCACCIA, BURRATA, ZIBELLO CULATELLO,
DELICATE GIARDINIERA OF VEGETABLES IN VINEGAR

€14,00

PIZZAMAHER'S PINSA

€14,00



The dough is made with SENATORE CAPPELLI
stone-ground flour, organic CLASSICO
durum wheat - on request, a GLUTEN FREE
dough is also available.

The tomato is seasoned with extra virgin olive oil,
salt, basil, and oregano.

The pizzas and pinsas are topped with
stracciatella and mozzarella. PREMIEM SABELLI