

APERITIVI & COCKTAIL

Crodino	€ 4
Campari Soda	€ 4
Cocktail San Pellegrino	€ 4
Spritz Aperol/Campari	€ 5
Spritz Viola	€ 5
Lovem, prosecco, soda	
Green Spritz	€ 6
Liquore p31, 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, passoã, 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	



Piazza Arringo, 38, Ascoli Piceno, Italy - 320 954 6615
info@locandaannomille.it - locandaannomille.it



ANTIPASTI

Olive all'ascolana	€ 6
Olive al tartufo	€ 7
Formaggio fritto	€ 6
Patate fry'n'dip	€ 5
Zucchine fritte	€ 5
Fritto misto	€ 10
Tagliere formaggi	€ 8
Tagliere Osteria	€ 20
(mix di verdure, formaggi e salumi per 2 persone)	
Tagliere Osteria con focaccia	€ 24
(mix di verdure, formaggi e salumi per 2 persone)	

CRUDI E MARINATI

Tartare ai frutti rossi	€ 12
Tartare di Fassona al tartufo	€ 12
Tartare di Fassona con burrata e alici	€ 12
Carpaccio di Scottona con rucola, grana e pomodorini confit	€ 12
Carpaccio di filetto al tartufo	€ 12
Carpaccio di Scottona con cipolla caramellata e scaglie di pecorino	€ 12
Degustazione di crudi (black angus, tartare di marchigiana e carpaccio di filetto a fantasia dello chef)	€ 30

PRIMI PIATTI

Lasagna della tradizione	€ 10
Tagliatella al pesto di basilico, tartare e bufala	€ 13
Gnocchi al ragu bianco al battuto di Scottona	€ 12
Amatriciana	€ 10

Gricia alle pere	€ 10
Ravioli ricotta, tartufo e funghi	€ 12
Primo del giorno	S.Q.

SECONDI PIATTI

Fritto misto all'ascolana	€ 16
Arrosticini di ovino	1 PZ € 1
Agnello scottadito	hg € 15
Grigliata mista	hg € 15
Tagliata di Angus Argentino	hg € 6
Spada di Picanha	hg € 6
Hamburger di Scottona	300gr € 12
(insalata, pomodoro, patatine fritte e bacon)	

CARNE IN MATURAZIONE

ALLA BRACE

Costata di Scottona Marchigiana	hg € 5
Costata di Sashi Gold	hg € 6
Costata di Rubia Gallega	hg € 6
Costata di Chianina con filetto	hg € 7

CONTORNI

Verdure grigliate	€ 5
Verdure di stagione ripassate	€ 5
Insalata mista	€ 4
Patate arrosto	€ 4

DESSERT DELLA CASA

Panna Cotta	€ 4
Tiramisù (anche al caramello salato)	€ 5
Dessert Dello Chef	
Coperto	€ 2

BIBITE

BIBITE IN BOTTIGLIA

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

BIRRE ARTIGIANALI

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

BIRRE ALLA SPINA

Heineken	0,25lt	€ 3
Heineken	0,50lt	€ 5
Moretti La Bianca	0,20lt	€ 3
Moretti La Bianca	0,40lt	€ 5
Ichnusa non filtrata	0,20lt	€ 3
Ichnusa non filtrata	0,20lt	€ 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 "Mammut" DOC	€ 35
Cascina del Colla (Abruzzo)	
Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Inferi" DOC	€ 45
Marramiero (Abruzzo)	
Sagrantino di Montefalco DOCG	€ 25
Moretti Omero (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)	
Toscano IGT "Gigino"	
Anniversario Barbanera	€ 40
Illuminati riserva DOCG "Zanna"	€ 45
Montepulciano D'Abruzzo d.o.c. "Marina Cvetic"	€ 40
Velenosi Rosso Piceno Sup. "Roggio del Filare"	€ 45
Travaglini 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 ROSE'

Cerasuolo d'Abruzzo "Fonte Cupa" DOCG	€ 22
Montori	

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 Cliquot 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)	

BOLLICINE

Passerina Spumantizzata	€ 20
Velenosi (Marche)	
Prosecco Superiore D.O.C.G.	€ 20
Rosé Spumantizzato	
Le Cave della Guardia Rosè	€ 40
Collefrisio	



PINSE

RICCIO E CAPRICCIO

Bufala, insalata riccia, culatello arrostito,
caciocavallo del Matese e tartufo nero

€ 13

SAPORITA

Fior di latte, vellutata di asparagi,
zuppa d'uovo, lardo di colonnata
e guanciaie croccante

€ 12

SUPER

Fior di latte, fiori di zucca,
polpettine di ricotta, pomodorino confit,
polvere di becon e pepe

€ 12

SE NE PASSA

Crema di verdure di stagione, bufala,
verdure ripassate, carpaccio di manzo
e ricotta affumicata al ginepro

€ 14

TRADIZIONE CULINARIA

Crema di fave, stracciatella, pancetta
di suino nero e pecorino sibilla

€ 13

QUA MI FERMO

Vellutata di carciofi, provola dei monti Lattari,
capocollo e olio alla mentuccia

€ 12

LA DELICATA

Crema di asparagi, prosciutto cotto
alle erbe, formaggio monachello
e crema di parmigiano

€ 12





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**

