

MENU RISTORANTE PANTALIN

Coperto 2 euro

ANTIPASTI

Antipasto misto "Pantalin" 12,00

Tagliere di Salumi AZ Agricola Luzi 12,00

Tagliere del "Buttero" (prosciutto di "Grigio del Casentino" allevato allo stato brado in Toscana stagionato 36 mesi e Formaggio "Saraceno" fatto con latte di Capra e Pecora accompagnato da Confettura) 15,00

Battuta di Fassona con crema di Melanzane,Carciofini grigliati e dadolata di Piccadilly 15,00

Carpaccio di Carne Salada " Az.agricola Mochi" di Piobbico (nostra produzione) con Misticanza, Grana e Salsa di Mirtilli 12,00

Ricottina del Pastore Chutney di Prugna e Mirtilli e Pepe Cuvee 8,00

Olive Ascolane 6,00

PRIMI PIATTI

Chitarrine agli Agrumi 8,00

Tagliatelle al Ragù di "Suino della Marca" 8,00

Passatelli con Fave,Piselli e Guanciale 9,00

Ravioli con Asparagi,Salsiccia e Zafferano 9,00

Tortelli di Magro con speck,Radicchio,

salsa di Noci e Pomodorini 9,00

Tagliatelle al Ragù di Cinghiale 9,00

Ravioli di Verdure grigliate con Zucchine,Baccalà e Carciofi 10,00

SECONDI PIATTI

Fegatelli di Maiale alla brace 8,00

Costine,Salsicce e Fegatelli alla brace 10,00

Arrosticini di Pecora* alla brace 10,00

Agnello alla Brace 15,00

Grigliata mista (costina,salsiccia,fegatello,agnello,arrosticini) 15,00

Tagliata di Pollo con Fonduta di Parmigiano e Cipolla croccante arrostita 13,00

Tagliata di Controfiletto con Scaglie di Mela, Grana e Aceto di Mirtilli 16,00

Tagliata di Controfiletto con Cipolla di Tropea caramellata 16,00

Baccalà gratinato al Forno con Carciofi e Asparagi 18,00

"PANTABURGER" (pane fatto in casa,270 gr di carne di Fassona, Casciotta di Urbino, Cipolla di Tropea caramellata,Insalata olio E.V.O.) 10,00

"PANTAPULLED" (Pane fatto in casa,Scamorza,Cipolla di Tropea caramellata,insalata,salsa piccante (leggermente piccante),Pulled Pork di nostra produzione 10,00

E dalla nostra vetrina dry age costate e fiorentine delle migliori razze italiane ed europee!

CONTORNI

Insalata mista 3,50

Bietola e Cicoria ripassate in padella 4,00

Patate arrosto 4,00

Patate fritte 4,00

Cipolla fritta 5,00

Verdure fritte in Pastella 5,00

PIZZE AL PIATTO

Pizza Novità

COTTARELLA : (Mozzarella, Pomodoro(poco),insalata,Prosciutto cotto di Maiale Artigianale e salsa messicana)

10,00

ESTIVA : (Pomodoro ,Mozzarella di Bufala a crudo,Pomodorini, Alici, Cipolla di Tropea fresca)

9,00

SFIZIOSA : (Vellutata di Datterini gialli,Mozzarella,crema di Stracchino, ALICI del MAR CANTABRICO e Rucola).

10,00

GENTILE : (Vellutata di Datterini gialli, Mozzarella,Vesuviani gratin e Straccetti di Bresaola).

9,00

PORCELLINA : (Fonduta di parmigiano,mozzarella, crema di Friarielli ,uovo CBT, Guanciale stagionato)

9,00

LE PIZZE CLASSICHE

BASE BIANCA

CICLISTA (olio,Sale e Rosmarino) 3,50

VEGETARIANA (Mozzarella,Zucchine,Melanzane,Funghi freschi,Radicchio e Rucola) 7,00

BASE ROSSA

GRATINATA (Pomodoro,Mozzarella,Zucchine,Melanzane,Piccadilly e Pan grattato) 7,50

LA NOSTRA ROSSINI (Pom,Mozz,Uovo sodo,Maionese,Guanciale croccante) 7,50

FUNGHI E SALSICCIA (Pom,Mozzarella,Funghi freschi e Salsiccia) 7,50

PARMA (Pomodoro,Mozzarella,Culatello,Rucola e Grana) 8,00

CAPRICCIOSA (Pom,Mozz,Funghi freschi,Cotto,Carciofi arrostiti,Peperoni) 7,50

BUFALINA (Pomodoro,Mozzarella di Bufala, Olio E.V.O. al Basilico) 9,00

TONNARELLA (Pom,Mozz,Tonno,Cipolla di Tropea caramellata e Peperoni freschi cotti a Vapore)
8,00

MARINARA (Pomodoro.Aglio e Prezzemolo) 5,00

MARGHERITA (Pomodoro D.O.P. e Mozzarella) 6,00

DIAVOLA (Pomodoro,Mozzarella,Salame piccante) 7,50

NAPOLI (Pomodoro,Mozzarella,Capperi di Roccia,Alici,origano) 7,00

PIZZE GOURMET

BASE ROSSA

GUSTOSA (Pom ,Mozz,Scamorza,Guanciale croccante e Pat. arrosto) 8,00

TEXANA (Pom.,Mozz.,Fagioli borlotti,Cipolla di Tropea caramellata,Guanciale croccante) 8,00

CAMPAGNOLA (Pomod.,Mozzarella,Patate arrosto,Erbe di campo,crema di Pecorino,Guanciale croccante) 8,00

PARMIGIANA (Pom.,Mozz.,Melanzane grigliate,Pomodorini Perle rosse e scaglie di Parmigiano) 8,00

COCKTAIL DI GAMBERI (Pom,Mozzarella,Gamberi,Salsa rosa, rucola) 8,00

PANTALIN (Pomodoro,Mozzarella,Fonduta,Funghi Porcini) 9,00

MELLY

(Pom.Mozz.crema di Melanzane,Carciofi arrostiti,Gamberi) 8,00

INFERNO (Pomodoro,Mozzarella,N'duja Calabria,Fagiolo borlotto,Peperoncino di nostra produzione)
8,00

BURRATINA (Mozzarella ,Pomodoro,Prosciutto az.agricola LUZI , Burrata) 10,00

BASE BIANCA

ALPINA (Mozz.,Fonduta,Radicchio,Speck e Porcini) 8,00

LOMBARDA (Mozzarella,pesto di Rucola e Noci,Gorgonzola) 8,00

MORTAZZA ANGELICA (Mozzarella,crema di Pistacchi,Mortadella,Composta di Pera Angelica e
Crema di Stracchino 9,00

CACIO E POLLO (Mozzarella,Zucchine grigliate,Petto di Pollo CBT, Peperoni cotti a vapore e Aceto
Balsamico) 8,00

VINI BIANCHI

LH2 Extra Brut (Umani Ronchi) 22,00

Imperiale (Villa Rinaldi) metodo classico 35,00

La Ripe bianco Bianchello (Lucarelli) 12,00

Borgo Torre Bianchello (Claudio Morelli) 15,00

La Vigna delle Terrazze Bianchello (Claudio Morelli) 13,00

Lubac Bianchello (Bruscia) 15,00

Verdicchio di Matelica (Gagliardi) 15,00

Seralta Chardonnay (Fattoria Villa Ligi) 15,00

Tuf Marche bianco BIO (Bruscia) 15,00

Trebbiano delle Marche (Lanciani) 15,00

VINI ROSSI

La Ripe rosso Sangiovese (Lucarelli) 12,00

La Vigna delle Terrazze Sangiovese

(Claudio Morelli) 14,00

Sant'Andea in Villis 2015 Sangiovese

(Claudio Morelli) 20,00

Mogliano Marche I.G.T. (Claudio Morelli) 22,00

Pikler Sangiovese Selezione (Bruscia) 20,00

Chianti Colli Senesi (Banfi) 15,00 calice 3,00

Lacrima di Morro d'Alba (Badiali) 15,00

Rosso Conero (Fattoria Le Terrazze) 15,00

Parlengo Marche rosso (Fattoria Villa Ligi) 15,00

Tuf Marche rosso BIO (Bruscia) 15,00

Montepulciano d'Abruzzo Jorio BIO (Umani Ronchi) 18,00 calice 3,00

Rosso Piceno (Lanciani) 15,00

Montepulciano D'Abruzzo (Lanciani) 20,00

Rubrum (le Vigne) marche rosso 18,00

Cumaro (Umani Ronchi) Rosso Conero Riserva 25,00

Chateau Gressina Cuvee Bordeaux 25,00

calice 5,00

Ripasso della Valpolicella (Villa Rinaldi) 30,00

Calice 6,00

Amarone della Valpolicella (Villa Rinaldi) 80,00

MEZZE BOTTIGLIE

Colle Stefano Verdicchio 7,00

Rosso Conero (Fattoria Le Terrazze) 8,00

Pikler Sangiovese (Bruscia) 0,50 cl 10,00

SERVIAMO ANCHE VINO A CALICE!

BIRRE

Le Nostre Birre in Bottiglia

Maesa Blonde Ale Cl 0,75 (OLTREMONDO) 10,00

BUTA italian pils lattina 33 cl (oltremondo) 5,00

GLUPPA session ipa 33 cl lattina (oltremondo) 5,00

GRANATA fruit sour 33 cl (Oltremondo) 5,00

Altbairisch Hell cl 0,50 (Burgherliches Brauhaus) 5,00

Herrn-brau Weissbier 50cl 6,00

Herrn-brau Tradition 50cl 5,00

Augustiner Braeu Munchen 50cl 5,00

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

Poretti 4 luppoli Piccola Cl 0,20	3,00
Poretti 4 luppoli Media Cl 0,40	5,00
Poretti 4 luppoli 1 Lt	9,00
Gradisca Piccola Cl 0,20 (Amarcord)	3,50
Gradisca Media Cl 0,40 (Amarcord)	5,00
Gradisca 1 Lt (Amarcord)	10,00

ALTRE BEVANDE

ACQUA mezzo litro	1,00
ACQUA 1 litro	2,00
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO un quarto di litro	3,00
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO mezzo litro	5,00
VINO SFUSO BIANCO O ROSSO 0,75 cl	8,00
VINO FRIZZANTE SCARAFFATO un quarto di litro	3,00
VINO FRIZZANTE SCARAFFATO mezzo litro	5,00
VINO FRIZZANTE	0,75 cl 8,00
COCA COLA PICCOLA CL 0,20 ALLA SPINA	2,50
COCA COLA MEDIA CL 0,40 ALLA SPINA	4,00
COCA COLA 1 LT ALLA SPINA	8,00
BIBITE IN LATTINA CL 0,33	2,50
CAFFE'	1,50
MORETTA	2,50
AMARI NAZIONALI	3,00
GRAPPE NAZIONALI	3,00 4,00