

LA NUOVA FAZENDA

Ristorante - Pizzeria

MENÚ



SI CUCINA SEMPRE PENSANDO A QUALCUNO

E noi pensiamo, ogni giorno, ai nostri ospiti.

In un'atmosfera calda ed accogliente portiamo in tavola prodotti tipici della nostra terra, le Marche, ricca di sapori e profumi intensi.

Come vuole la tradizione, tutta la nostra pasta (tagliatelle, strozzapreti, gnocchi, ravioli, passatelli e gli immancabili tortellini) è fatta al mattarello per accompagnare preziosi piatti a base di pesce, funghi porcini e tartufo pregiato.

La Nuova Fazenda è attenta alla preparazione di piatti senza glutine. Il locale aderisce, infatti, al progetto di Alimentazione Fuori Casa dell'AIC.

Anche il bere è particolarmente curato: la selezione di vini locali è scelta dalle migliori cantine delle colline dell'entroterra per deliziare anche i palati più esigenti.

E per accontentare proprio tutta la famiglia una fragrante pizza cotta nel forno a legna, preparata sapientemente dal nostro storico pizzaiolo Danilo, da gustare con una buona birra artigianale e in piacevole compagnia.

Proponiamo anche un impasto alternativo con farina integrale e multicereali molto apprezzato dai nostri ospiti.

Giancarlo, Deborah e tutto lo staff

Tutti i nostri piatti sono disponibili anche senza glutine



ALLERGENI

Per informazioni sulla presenza di allergeni richiedere al personale il registro degli allergeni.

I piatti contrassegnati con *, in base alla stagione o disponibilità, potrebbero contenere ingredienti freschi, congelati o surgelati.

Su richiesta il personale vi consiglierà e informerà sui piatti del giorno.

Coperto

€ 1,80

ANTIPASTI

Salumi e formaggi nostrani con piadina	€ 10,00
Il vegetariano	€ 10,00
Olive all'ascolana*	€ 7,50
Crostini misti	€ 6,00
Crostone al tartufo	€ 8,00
Piada	€ 2,00

ANTIPASTI DI PESCE

Insalata di mare*	€ 12,00
Gamberi in salsa rosa*	€ 11,00
Antipasto freddo di pesce*	€ 16,00
Cozze alla marinara o tarantina	€ 8,00

PRIMI PIATTI

Tortellini della Casa (pomodoro, panna, speck rucola, funghi)	€	11,00
Tortellini Delizia (panna, salsiccia e rucola)	€	11,00
Gnocchi speck e spinaci (panna, speck, spinaci)	€	9,50
Strozzapreti gorgonzola radicchio e noci	€	9,50
Ravioli alla norcina (panna, funghi, salsiccia)	€	10,50
Passatelli funghi misti, salsiccia e tartufo nero	€	12,50
Tagliatelle al ragù di vitello	€	9,50

PRIMI PIATTI DI PESCE

Tagliatelle allo scoglio*	€	12,50
Spaghetti al cartoccio*	€	12,50
Ravioli di pesce branzino e zucchine*	€	11,00
Strozzapreti gamberi e tartufo nero*		
(panna, gamberi, tartufo nero)	€	12,50
Spaghetti alla carbonara di pesce*	€	12,50

SECONDI PIATTI

Grigliata mista carne	€ 13,00
(costarelle, salsicce, spiedini, castrato)	
Costata di manzo alla griglia	€ 15,00
Tagliata rucola, mandorle e noci	€ 18,00
Tagliata sale grosso e rosmarino	€ 18,00
Tagliata noci, mandorle e tartufo nero	€ 20,00
Filetto al pepe verde	€ 19,00
Filetto al tartufo nero	€ 21,00
Castrato alla brace	€ 13,00

SECONDI PIATTI DI PESCE

Grigliata mista*	€ 18,00
(spiedino, mazzancolle, coda di rospo, filetto di orata o cernia in base alla disponibilità del mercato)	
Spiedini misti di gamberi e calamari* (3 pezzi)	€ 15,00
Fritto misto di pesce*	€ 13,00

CONTORNI

Patate al forno	€ 4,50
Patate fritte*	€ 4,50
Insalata di stagione	€ 4,00
Verdure alla piastra (melanzane e zucchine)	€ 4,50
Gratin misto (pomodori, melanzane e zucchine)	€ 5,00
Spinaci al burro o aglio*	€ 4,50

PIZZERIA

Ciclista	€ 3,50
Ciclista con crudo	€ 6,00
Marinara (pomodoro, aglio, prezzemolo)	€ 5,00
Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 5,50
Funghi freschi o trifolati (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 7,00
Bufalina (pom., mozzarella di bufala)	€ 7,50
Salsiccia (pom., mozz., salsiccia)	€ 7,00
4 stagioni (pom., mozz., prosc. cotto, funghi trif., carciofi, olive)	€ 8,50
Capricciosa (pom., mozz., prosc. cotto, funghi trif., carciofi, olive)	€ 8,50
Napoli (pom., mozz., acciughe, origano)	€ 7,00
Romana (pom., mozz., acciughe, capperi, origano)	€ 7,50
Siciliana (pom., acciughe, capperi, olive, origano)	€ 7,50
Crudo (pom., mozz., prosc. crudo)	€ 8,00
4 formaggi (mozz., formaggi misti)	€ 8,00
Diavola (pom., mozz., salame piccante)	€ 7,00
Tonno e cipolla (pom., mozz., tonno, cipolla)	€ 8,00
Stracchino e rucola (mozz., stracchino, rucola)	€ 8,00
Ortolana (pom. mozz., melanzane, zucchine, funghi freschi)	€ 8,00
Rossini (pom., mozz., uova sode, maionese)	€ 7,00
Parmigiana (pom., mozz., melanzane, parmigiano)	€ 8,00
Porcini e speck (pom., mozz., porcini, speck)	€ 9,00
Esplosiva (pom, mozz., melanzane, salame piccante)	€ 8,00
Boscaiola (pom., mozz., funghi, salsiccia)	€ 8,00
Golosa (pom., mozz., funghi, cotto, peperoni, salsiccia, cipolla, olive)	€ 9,00
Vegetariana (bufala, pomodoro a fette, rucola, grana)	€ 9,00
La Nuova Fazenda (pom, mozz., porcini e tartufata)	€ 10,00
Fagiolo (pom., mozz., sals., rucola, grana, tartufata)	€ 10,00
Viennese (pom., mozz., wüstel)	€ 7,00
Gratin (pom., mozz., verdure gratinate)	€ 8,50
Mediterranea (pom., bufala, pendolini, basilico)	€ 8,50
Gran Risa (pom., mozz., porcini, salsiccia, radicchio)	€ 10,00
Gustosa (pom., mozz., gorgonzola, salame piccante, rucola)	€ 8,50
Ciava (pom., mozz., gamberi, pancetta, pesto)	€ 9,50
Delizia di mare (pom., bufala, gamberi, pendolini, basilico)*	€ 10,00
Frutti di mare (pom., frutti di mare)*	€ 10,00

Gamberi e zucchine* (pom., mozz., gamberi e zucchine)	€	9,00
Speck e brie (bianca)	€	8,50
Magica (pom., mozz., uovo, pancetta, cipolla)	€	8,50
Salsiccia e friarielli (bianca)	€	9,00
Crudo e burrata	€	10,00

Supplementi:

Verdure, salsiccia, salame, formaggi, tartufata, doppia mozzarella, mozzarella senza lattosio, doppio impasto e impasti speciali	€	1,00
Bufala, friarielli, crudo, bresaola, speck, pancetta	€	1,50
Patate fritte	€	1,50
Tartufo a scaglie, gamberi, burrata	€	2,00

I DOLCI DELLA CASA

Mascarpone	€	5,00
Mascarpone e Nutella	€	6,00
Panna cotta (frutti di bosco, cioccolato, caramello)	€	5,00
Zuppa inglese	€	5,00
Cheesecake (frutti di bosco, Nutella, pistacchio, caramello salato)	€	5,50
Tortino al cioccolato con crema mascarpone	€	5,50
Torta Sacher con panna e caramello salato	€	5,50
Semifreddo (pistacchio, menta e cioccolato, yogurt, cocco)	€	5,00
Elisir di frutta con gelato	€	5,00
Meringotto (gelato, frutta, mascarpone e meringa)	€	5,50
Dolci secchi della casa	€	4,50
Tartufi (bianco, nero)	€	5,00
Tartufo affogato al caffè	€	6,00
Tartufo affogato ai liquori	€	6,50
Sorbetto (limone, caffè)	€	4,00

SPUMANTI

"Conte Fosco" spumante dolce	€	13,00
"Gran Cuvée Serena" extra dry	€	13,00
"Moscato" Volpi	€	13,00

BEVANDE

Bianco della Casa fermo e frizzante lt 1	€	8,50
Sangiovese della Casa lt 1	€	8,50
Quartino di vino della Casa	€	3,00
Mezzo litro di vino della Casa	€	5,00
Acqua minerale	€	2,50
Bibite 0,33 lt	€	2,50
Coca in bottiglia (1 lt)	€	7,00
Birra piccola	€	3,50
Birra media	€	5,00
Birra grande (1 lt)	€	10,00
Flea piccola (rossa)	€	4,00
Flea media (rossa)	€	5,50
Maffetta piccola (birra artigianale senza glutine)	€	4,00
Maffetta media (birra artigianale senza glutine)	€	5,50
Caffè	€	1,40
Caffè corretto	€	1,90
Decaffeinato	€	1,60
Ginseng	€	2,00
Orzo	€	2,00
Moretta	€	2,50
Digestivi	€	2,50
Whisky	€	3,50
Whisky invecchiati - Cognac	€	4,00
Grappa della Casa	€	2,50
Prime Uve, 903, Diciotto Lune	€	3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA non filtrata 33 cl	€	3,50
MESSINA cristalli di sale 33 cl	€	3,50
KLOSTER WEISSE 50 cl	€	5,50
KLOSTER GOLD 50 cl	€	5,50
GRITZ IPA 33 cl (senza glutine)	€	6,00
GRITZ WEISS 33 cl (senza glutine)	€	6,00
GRITZ STOUT 33 cl (ambrata senza glutine)	€	6,00
PERONI 33 cl (senza glutine)	€	3,50
ESTRELLA GALICIA 33 cl (senza glutine)	€	3,50
FLEA Isabella 33 cl (senza glutine)	€	5,50
MORETTI senza alcool 33 cl	€	3,50

VINI A CALICE BIANCHI

"La Ripe" - Roberto Lucarelli	€	4,00
"Roncaja" - Fattoria Mancini	€	4,50

VINI A CALICE ROSSI

"Picus" - Simone Capecci	€	4,50
"Sangiovese" - Fattoria Mancini	€	4,50

VINI BIANCHI

"La Ripe" - Roberto Lucarelli	€	16,00
"La Ripe" - Roberto Lucarelli 0,375 CL	€	10,00
"Guerrieri Bianco" - Guerrieri	€	19,00
"Roncaja" - Fattoria Mancini	€	19,00
"Casal di Serra" Verdicchio Castelli di Jesi - Umani Ronchi	€	19,00
"Ribolla Gialla Collio" - Cleve Da Vidiç	€	19,00
"Falanghina" - Mastroberardino	€	18,00
"Greco di Tufo" - Mastroberardino	€	19,00
"Müller Thurgau" - Santa Margherita (Vino frizzante)	€	15,00

VINI ROSSI

"Sangiovese" - Fattoria Mancini	€	19,00
"Picus" - Simone Capecci	€	19,00
"Guerrieri Nero" - Guerrieri	€	19,00
"San Lorenzo Rosso" Conero Doc - Umani Ronchi	€	19,00
"La Ripe" - Roberto Lucarelli	€	17,00
"La Ripe" - Roberto Lucarelli 0,375 cl	€	12,00
"JNoir" Pinot Noir - Fattoria Mancini	€	20,00

Via Nazionale Urbinata, 201
loc. Cappone
61022 Vallefoglia (PU)
tel. 0721 496154

