



# Ristorante Antica Fornace

Quando il gusto dell'ospitalità  
diventa arte ed emozione  
si cerca di offrire ai propri clienti  
la miglior qualità dei prodotti:  
il pane, la pasta all'uovo e i dolci sono  
interamente di nostra produzione.

Lo Chef M. Gasparrini

In ottemperanza a quanto previsto dal  
Reg. CE 1169/2011 ALL. 11

Si informa la gentile clientela che nei piatti somministrati sono presenti  
sostanze o prodotti che possono provocare allergia o intolleranze ai  
soggetti sofferenti di particolari patologie.

Si invitano coloro che potrebbero essere interessati a richiedere  
informazioni in merito agli alimenti somministrati al personale addetto.

Il responsabile



# Antipasti

Selezione di formaggi del caseificio "Il Faro"	12 euro
Vitello rosato con pomodorini, rucola e ciliegine di bufala tartufate	10 euro
Parmigiana di melanzane	8 euro
Crescione del contadino con salsiccia alla griglia e cicoria ripassata	9 euro
Selezione di salumi di Sarnano "Monterotti"	10 euro
Frittatina morbida con tartufo uncinato	10 euro
Galantina casareccia con cicoria saltata	9 euro
Fiori di zucca farciti di ricotta al forno con salsa pachino	9 euro
Crema di melone e menta, mozzarelline di bufala e crostini con prosciutto crudo	9,5 euro
Coratella di agnello con stracciata d'uovo	8 euro

# Primi di carne

Tagliatelle al "mattarello" con guanciaie, fave, pomodorini e finocchietto selvatico	9,5 euro
Gnocchetti di patate con pesto di basilico e bufala	9 euro
Pappardelle con ragù bianco di cinghiale	9,5 euro
Tagliatelle al tartufo uncinato (scorzone estivo)	11 euro
Ravioli di ricotta "fatti a mano" con papera in umido	12 euro
Cresc'tajat con pachino, zucchine julienne e bufala tartufata	9 euro
Tortelloni di carne "fatti a mano" con salsa porcini	12 euro
Bigoli al verde con ricotta salata	8 euro
Spaghetti all'amatriciana	7,5 euro
Tortellini alla norcina	9,5 euro
Spaghetti alla carbonara	8,5 euro



# Secondi di carne



Spezzatino di agnello stufato	13 euro
Tagliata di vitello con verdure grigliate	15 euro
Frittura "Treiese" di: agnello, aletta di pollo, filetto di maiale nocciolato, crema, olive, chips e verdure di stagione	16 euro
Filetto di vitello fondente con rucola, Grana, pomodorini e aceto balsamico	18 euro
Grigliata mista di: agnello, braciola, salsiccia, arrosticini, costarella di maiale e saltimbocca di pollo	14 euro
Coniglio in porchetta della Nonna con fave al finocchio selvatico	11 euro
Spezzatino di cinghiale del cacciatore	13 euro
Agnello scottadito	16 euro
Filetto di vitello alla griglia con verdure grigliate	18 euro
Bistecca di vitello con verdure grigliate	14 euro
Bistecca di maiale ai ferri con costina da 600 gr (tomahawk)	13 euro



# Contorni

Frittura mista ascolana: crema,  
olive, verdure di stagione e  
chips 6 euro

Verdure grigliate 5 euro

Patate chips 4 euro

Mozzarelline fritte fatte da noi 5 euro

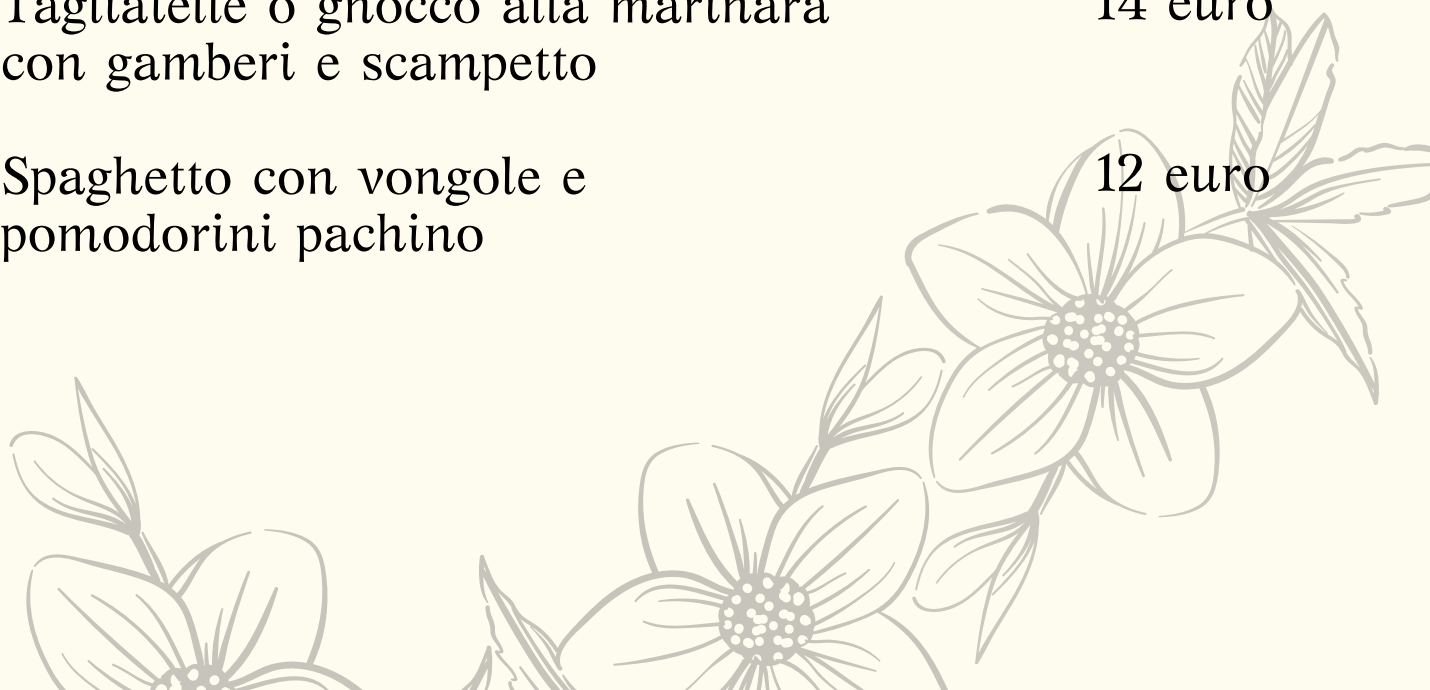
Verdure di stagione bollite o  
ripassate 4,5 euro

Insalata mista o verde 3 euro

Pane e coperto 2 euro

# Primi e antipasti di pesce

Alici in carrozza su chips	9 euro
Palombo con finocchietto e pomodoro	10 euro
Insalata di seppie, gamberi e scampi	10 euro
Crostini con salmone affumicato	7 euro
Cozze e vongole	9 euro
Cannelli gratinati	8 euro
Tagliatelle o gnocco alla marinara con gamberi e scampetto	14 euro
Spaghetto con vongole e pomodorini pachino	12 euro



# Secondi di pesce



Fritturina di pesce dell'Adriatico	16 euro
Spigola/orata al forno in crosta di patate	15 euro
Spiedini di calamari ai carboni	15 euro
Grigliata mista di pesce (secondo disponibilità)	16 euro

Qualsiasi alimento, in mancanza di prodotto fresco, viene sostituito con il miglior surgelato.  
Alcuni prodotti freschi vengono conservati per mezzo di un abbattitore di temperatura.

# Pizze Rosse

Margherita (pomodoro e mozzarella)	6 euro
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano)	6,5 euro
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	7 euro
Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, salsiccia)	8 euro
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive)	8 euro
Zola e speck (pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck)	7,5 euro
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	7 euro
Bomba (pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, peperoni, olive)	8,5 euro
Norcina (pomodoro, mozzarella, funghi misto bosco, salsiccia, tartufo)	8,5 euro
Macchiavelli (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, cipolla, salsiccia, Grana)	8,5 euro
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, Parmigiano, scamorza)	9 euro

\*\*\* La pizza è disponibile solo la sera \*\*\*



Regina Margherita 9 euro  
(pomodoro, bufala a crudo, basilico, Parmigiano)

Marinara 5 euro  
(pomodoro, aglio, origano)

Bufalina 8,5 euro  
(pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, basilico)

Würstel 7 euro  
(pomodoro, mozzarella, würstel)

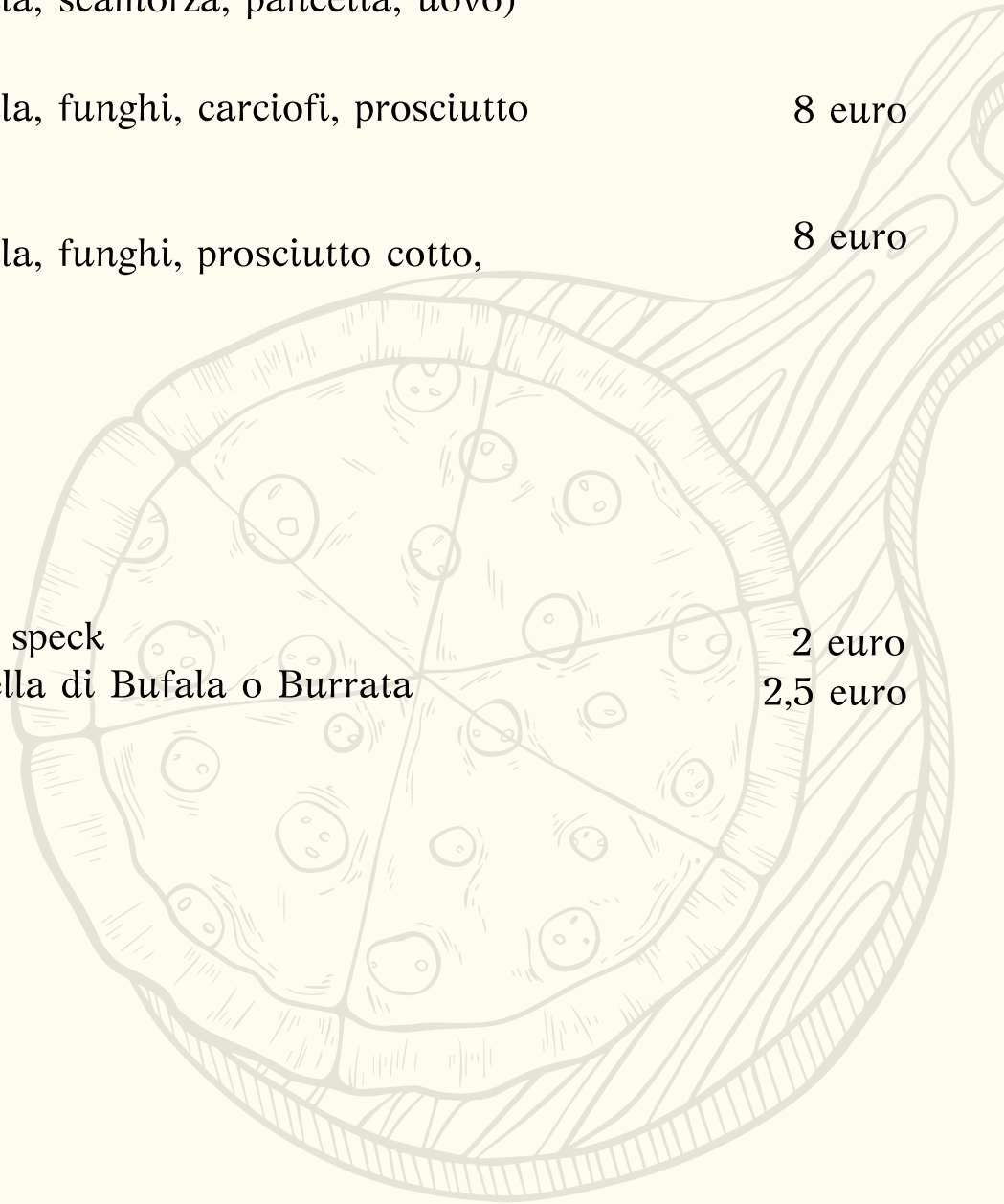
Bismark 8 euro  
(pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta, uovo)

Romana 8 euro  
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto crudo)

Calzone 8 euro  
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi)

Aggiunta di crudo o speck 2 euro

Aggiunta di mozzarella di Bufala o Burrata 2,5 euro



**\*\*\* La pizza è disponibile solo la sera \*\*\***

# Pizze Bianche

Antica Fornace (mozzarella, funghi, salsiccia, olive, scamorza)	8 euro
Bacon (mozzarella, gorgonzola, zucchine, pancetta)	7,5 euro
Trentina (mozzarella, rucola, speck, funghi, Grana)	9 euro
Biancaneve (mozzarella, prosciutto crudo)	7 euro
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, formaggi misti)	7 euro
Chef (bufala, funghi misto bosco, salsiccia, tartufo)	10 euro
Radicchio e speck (mozzarella, radicchio, scamorza, speck, noci)	8 euro
Fornacicia (cipolla, rosmarino, salsiccia, sale, olio)	5 euro
Vegetariana (mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini, peperoni)	8 euro
Primavera (mozzarella, rucola, pomodorini, Grana)	8 euro
Pere e formaggio (mozzarella, formaggi misti, pere, noci)	8 euro
Campagnola (mozzarella, mix di verdure, salsiccia, olive, scamorza)	9 euro
Salmone e rucola (mozzarella, salmone, rucola, pomodorini)	8 euro
Fabio (mozzarella, bufala a crudo, prosciutto crudo, basilico)	10 euro

\*\*\* La pizza è disponibile solo la sera \*\*\*

# Pizze Speciali

Ciociarà (mozzarella, fiori di zucca, pancetta)	8,5 euro
Gustosa (mozzarella, mortadella, Bufala a crudo, pistacchio)	11 euro
Saporita (mozzarella, patate, salsiccia, pancetta)	9 euro
Estiva (mozzarella, melone, rucola, prosciutto crudo)	10 euro
Giada (mozzarella, rucola, prosciutto crudo, burrata)	10 euro
Deliziosa (mozzarella, fiori di zucca, zucchine, burrata)	10 euro

# Pizze Giganti

Gusti vari	18 euro
Margherita	12 euro
Fornarina	7 euro

# Hamburger

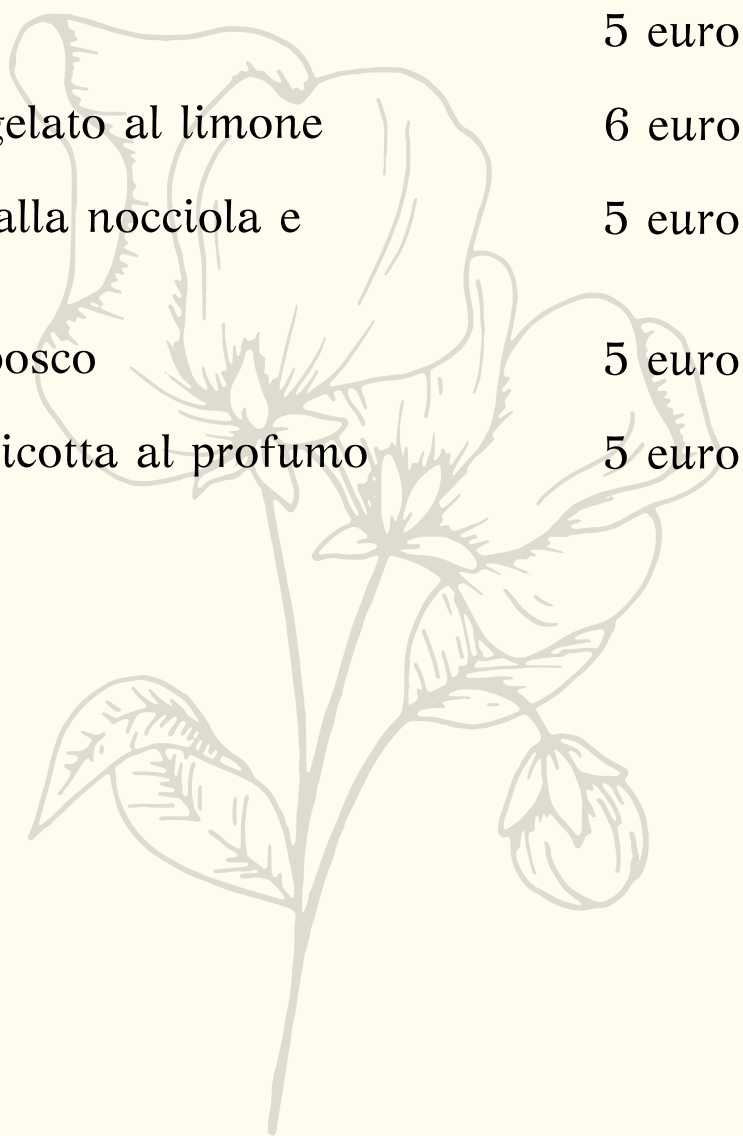
Hamburger Classico e chips (Hamburger, insalata, pomodoro, salse)	8,5 euro
Cheeseburger e chips (Hamburger, insalata, pomodoro, formaggio, salse)	9 euro

**\*\*\* La pizza è disponibile solo la sera \*\*\***

# Dolci

## fatti in casa

Sorbetto al limone	3,5 euro
Crema al mascarpone con salame al cioccolato	5 euro
Il nostro tartufo bianco	5 euro
Il nostro tartufo nero	5 euro
Crème brûlée alla vaniglia	5 euro
Tortino al cioccolato con gelato al limone	6 euro
Coppa di gelato variegata alla nocciola e pistacchio	5 euro
Panna cotta con frutti di bosco	5 euro
Sbriciolona con crema di ricotta al profumo di limoncello	5 euro



# Vini bianchi Marche

Falerio DOP Mastio del Borgo	11 euro
Passerina IGP Mastio del Borgo	11 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC A Felici	16 euro
Passerina Offida DOCG "Deja vu" Domodimonti	15 euro
Pecorino Offida DOCG "Licoste" Domodimonti	15 euro
Verdicchio di Matelica Riserva DOCG "Cambrugiano" Belisario	21 euro
Verdicchio di Matelica DOC Colpaola	16 euro
Bianco IGP "Mari" Villa Lazzarini	13 euro

## Altre regioni

Gewürztraminer Alto Adige DOC Claus Lentsch (Trentino Alto Adige)	18 euro
Langhe Arneis DOC Cadia (Piemonte)	15 euro
Ribolla Gialla Muzic (Friuli Venezia Giulia)	17 euro



# Vini rossi

## Marche

Rosso Piceno DOP Mastio del Borgo	11 euro
Rosso Piceno Superiore DOP "Gotico" Ciu Ciu	16 euro
Rosso Conero DOC "Il cacciatore dei sogni" Calcinara	15 euro
Lacrima di Morro D'Alba DOC Stefano Mancinelli	16 euro
Rosso IGP "Fontebiga" Villa Lazzarini	13 euro

## Altre regioni

Chianti Classico DOCG "Clemente VII" Castelli della Grevepesa (Toscana)	20 euro
Montefalco rosso DOC Fratelli Pardi (Umbria)	15 euro

# Vini

## Frizzanti Prosecchi Spumanti

Passerina Frizzante IGP "Fiori di Seta" Moncaro	13 euro
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Bartolin Angelo	20 euro
Moscato d'Asti Ceretto	20 euro
Spumante Extra Dry Millesimato "Armar" Podere del Gaio	11 euro
Moscato Spumante Dolce "Armar" Podere del Gaio	11 euro
Franciacorta Brut Berlucchi Cellarius	40 euro
Ferrari Brut	45 euro
Champagne Veuve Clicquot	70 euro

# Bevande

## Alla Spina

Birra bionda Nastro Azzurro	1 lt	9 euro
Birra bionda Nastro Azzurro	0,4 lt	4,5 euro
Birra bionda Nastro Azzurro	0,2 lt	3 euro
Birra rossa St. Benoit Ambree	1 lt	11 euro
Birra rossa St. Benoit Ambree	0,3 lt	4,5 euro
Birra bianca St. Benoit Blanche	1 lt	11 euro
Birra bianca St. Benoit Blanche	0,3 lt	4,5 euro
Coca Cola	1 lt	7 euro
Coca Cola	0,4 lt	3,5 euro
Coca Cola	0,2 lt	2,5 euro
Vino	1 lt (Bianco, Rosso, Bianco Frizzante)	7 euro
Vino	1/2 lt (Bianco, Rosso, Bianco Frizzante)	4,5 euro
Vino	1/4 lt (Bianco, Rosso, Bianco Frizzante)	3 euro

## In bottiglia

Peroni Gran Riserva puro malto 50 cl 100% italiano	4 euro
Peroni Gran Riserva Rossa 50 cl	4 euro
Birra Forst 66 cl	5 euro
Coca Cola vetro 1 lt	6 euro
Coca Cola/Fanta in bottiglia 1,5 lt	4 euro