

merit

Birre alla spina



Produttore	Heineken Italia
Nazionalità	Italia
Stile	Lager
Colore	Chiara
Tipo fermentazione	Bassa
Grado alcolico	4,8% vol.
Temperatura di servizio	3°C
Formato	20 L, 30 L
Attacco fusto	Baionetta
Gas	CO2

Birra Moretti con oltre 150 anni di storia è una classica lager italiana a bassa fermentazione dal gusto beverino dissetante ed estremamente "sincera". Per la sua preparazione i mastri birrai utilizzano materie prime tra cui una miscela di luppoli pregiati che le donano un aroma fine ed unico e un tono di amaro moderato. Birra Moretti è una birra "antica" frutto di un processo produttivo del tutto invariato dal 1859.

PICCOLA 20 cl	€ 3.00
MEDIA 40 cl	€ 5.00
GRANDE 1 L.	€ 10.00
CARAFFA 1,5 L.	€ 14.00
SPINATORE 3,5 L.	€ 28.00



Produttore	Heineken Italia
Nazionalità	Italia
Stile	Bock
Colore	Ambrata
Tipo fermentazione	Bassa
Grado alcolico	7,2% vol.
Temperatura di servizio	3°C
Formato	20 L
Attacco fusto	Baionetta
Gas	CO2

Birra Moretti La Rossa è una birra doppio malto ambrata, stile Bock, prodotta utilizzando al 100 % una miscela di malti d'orzo di una speciale qualità e torrefatti a differenti temperature. Il mix dei malti, luppolo pregiato, unitamente allo stile birraio con il quale viene prodotta, conferiscono a questa affascinante birra il caratteristico colore rosso, un gusto perfetto con note di caramello e caffè e un profilo aromatico che spazia tra note di caffè, liquirizia e frutti rossi.

PICCOLA 20 cl	€ 3.50
MEDIA 40 cl	€ 5.50
GRANDE 1 L.	€ 11.00
CARAFFA 1,5 L.	€ 15.00
SPINATORE 3,5 L.	€ 29.00



Produttore	Heineken Italia
Nazionalità	Germania
Stile	Weizen
Colore	Chiara
Tipo fermentazione	Alta
Grado alcolico	5,3% vol.
Temperatura di servizio	3°C
Formato	30 L
Attacco fusto	Baionetta
Gas	CO2

Erdinger Weissbier è una birra weiss ad alta fermentazione prodotta con malto d'orzo e frumento, e come tutte le weiss classiche tedesche è rifermentata in fusto. Prodotta ancora oggi secondo i dettami della "Legge sulla Purezza" del 1516, Erdinger Weissbier si differenzia nel panorama per la sua freschezza e frizzantezza. Sentori di agrumi e banana completano il profilo di questa birra tedesca unica, leader indiscussa del segmento weissbier in Germania e nel mondo.

PICCOLA 30 cl	€ 4.00
MEDIA 50 cl	€ 6.00
GRANDE 1 L.	€ 11.00
CARAFFA 1,5 L.	€ 15.00
SPINATORE 3,5 L.	€ 29.00

Bevande alla spina

Coca cola - Coca cola Zero - Sprite

Piccola	€ 3.00
Media	€ 4.50
Grande 1 litro	€ 8.50
Caraffa 1,5 litro	€ 12.00

Birre in bottiglia e lattine

Birre artigianali (vedi brochure):

 61100 (Pesaro) 0,75	€ 12.00
61100 (Pesaro) 0,33	€ 5.00
Ceres	€ 4.00
Birra Analcolica	€ 4.00
Messina Cristalli di sale o Ichnusa non filtrata	€ 4.00

Vini della Casa

Vino bianco fermo

1 litro	€ 10.00
1/2 litro	€ 6.00
1/4 litro	€ 3.50

Vino bianco frizzante

1 litro	€ 10.00
1/2 litro	€ 6.00
1/4 litro	€ 3.50

Vino rosso

1 litro	€ 10.00
1/2 litro	€ 6.00
1/4 litro	€ 3.50

Lattine

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon Soda, Schweppes, Chinotto, The freddo, Coca Cola 0, Coca Cola senza caffeina	€ 3.00
---	--------

Acqua

Acqua Minerale naturale o frizzante 0,75 litro	€ 2.50
--	--------

Bar

Caffè	€ 1.20
Caffè col viziato (caffè con sorbetto al caffè)	€ 3.00
Moretta	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.80
Camomilla	€ 2.50
The	€ 2.50
Succhi di frutta	€ 2.80
Analcolici	€ 2.50
Liquori nazionali	€ 3.00
Liquori esteri	€ S.Q.
Spriz (Aperol/Campari)	€ 5.00

Carta dei vini

Piccola rassegna di Rossi d'Italia

Langhe Nebbiolo. <i>Negro Lorenzo (2020/21)</i>	€ 17.00	🍷	€ 5.00
Barbera d'Alba. <i>Negro Lorenzo (2020/21)</i>	€ 16.00		
Chianti D.o.c.g. <i>Rocca delle Macie (2021/22)</i>	€ 14.00	🍷	€ 4.00
Chianti Riserva Classico. <i>Rocca delle Macie (2019/20)</i>	€ 29.00		
Chianti Classico. <i>S. Alfonso. Rocca delle Macie (2019/20)</i>	€ 21.00		
Cannonau bio. <i>G. Sedilesu (2021/22)</i>	€ 17.00		
Montefalco Rosso. <i>Cantine Briziarelli (2021/22)</i>	€ 17.00	🍷	€ 4.50
Montefalco Sagrantino. <i>Cantine Briziarelli (2016/17)</i>	€ 33.00		
Nero d'Avola bio. <i>Cantine Barbera (2021/22)</i>	€ 17.00		
Primitivo di Salento. <i>Pietra pura (2021/22)</i>	€ 16.00		
Corvina. <i>S. Accordini (2021/22)</i>	€ 15.00		
Amarone della Valpolicella Classico D.o.c.g. <i>S. Accordini (2019/20)</i>	€ 40.00		
Ripasso Valpolicella Classico Sup. D.o.c. <i>S. Accordini (2020/21)</i>	€ 19.00		

Piccola rassegna di Bianchi d'Italia

Ribolla Gialla. <i>Ronco dei Tassi (2021/22)</i>	€ 17.00	🍷	€ 4.50
Roero Arneis. <i>Negro Lorenzo (2021/22)</i>	€ 16.00		
Savignon. <i>Fantin Nodar (2021/22)</i>	€ 18.00		
Garganega. <i>S. Accordini (2022/23)</i>	€ 15.00		

... Bollicine ...

Metodo Classico Pinot Nero. <i>R. Lucarelli (Brut)</i>	€ 28.00		
Prosecco Valdobbiadene Doc <i>Bernardi (Extradry)</i>	€ 17.00	🍷	€ 4.50
Metodo Martinotti (Bianchello/Chardonnay). <i>Esther R. Lucarelli (Brut)</i>	€ 16.00		
Franciacorta Biologico. <i>Fratus (Brut)</i>	€ 30.00		
Franciacorta Biologico. <i>Fratus (Saten)</i>	€ 32.00		
Lambrusco Secco. <i>Cantine di Soliera</i>	€ 14.00		
Lambrusco Amabile. <i>Cantine di Soliera</i>	€ 14.00		

Par litighè c'vò in dò.
Per litigare bisogna essere in due.

Carta dei vini ... Marchigiani

Rossi

Sangiovese Bio. <i>Villa Ligi</i> (2021/22)	€ 14.00	🍷 € 4.00
Sangiovese e Merlot. <i>Cantina Mochi</i> (2022/23)	€ 14.00	
Merlot. <i>Cantina Mochi</i> (2021/22)	€ 17.00	
Rosso Piceno Bio. <i>Santa Barbara</i> (2022/23)	€ 15.00	
Rosso Piceno Superiore Bio. <i>Valle del Sole</i> (2019/20)	€ 18.00	
Rosso Conero. <i>Fattoria Lucevole</i> (2019/20)	€ 18.00	
Lacrima di Morro D'Alba. <i>Mancinelli</i> (2020/21)	€ 19.00	🍷 € 5.00
Pinot Nero Focara. <i>R. Lucarelli</i> (2019/20)	€ 22.00	
Sangiovese Goccione. <i>R. Lucarelli Goccione</i> (2019/20)	€ 22.00	

Bianchi

Bianchetto Bio <i>Villa Ligi</i> . (2022/23)	€ 14.00	🍷 € 4.00
Trebbiano e Malvasia. <i>Cantina Mochi</i> (2022/23)	€ 14.00	
Incrocio Bruni 54. <i>Cantina Mochi</i> (2021/22)	€ 17.00	
Passerina. <i>Santa Barbara</i> (2022/23)	€ 18.00	🍷 € 5.00
Bianchetto del Metauro Superiore Rocho. <i>R. Lucarelli</i> (2020/21)	€ 18.00	
Verdicchio di Jesi Pignocco. <i>Santa Barbara</i> (2022/23)	€ 15.00	
Verdicchio di Jesi Superiore. <i>Brunori</i> (2022/23)	€ 19.00	
Verdicchio di Jesi Superiore. <i>Colle Onorato Prologo</i> (2020/21)	€ 19.00	
Verdicchio di Matelica. <i>M. Gatti</i> (2021/22)	€ 17.00	
Focara Blanc de Noir. <i>R. Lucarelli</i> (2021/22)	€ 21.00	
Pergola Rosato Bio. <i>Villa Ligi</i> (2021/22)	€ 18.00	

Su richiesta si scaraffano tutti i vini, eccetto le Magnum, in quantità:
da 0,375 cl al 60% del prezzo della bottiglia
da 0,5 cl al 75% del prezzo della bottiglia

*Le doppie annate rappresentano il nostro impegno nel cercare di fornire
la massima trasparenza alla nostra carta dei vini.*

Quando c'è tant gall a cantè en s'fa mèi giornè.
Quando ci sono tanti galli a cantare non si fa mai giorno.

Cot'vò i ov sa do palott?
Cosa vuoi le uova con due tuorli? (ma vuoi le cose impossibili?)

Chi en sa fe, en sa gnanca cmandè.
Chi non sa fare non sa neanche comandare.

Diamo un Valore al tempo

Chianti Classico Riserva. <i>Rocca delle Macie</i> (2019) 3 L.....	€ 170.00
Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso. <i>Rocca delle Macie</i> (2018) 3 L.....	€ 115.00
Chianti Classico. <i>Rocca delle Macie</i> (2020) 5 L.....	€ 150.00
Chianti Classico Riserva. <i>Rocca delle Macie</i> (2016) 1,5 L.....	€ 105.00
Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso. <i>Rocca delle Macie</i> (2019) 1,5 L.....	€ 60.00
Chianti Classico Riserva. <i>Rocca delle Macie</i> (2015) 1,5 L.....	€ 95.00
Chianti Classico Riserva. <i>Rocca delle Macie</i> (2009) 1,5 L.....	€ 120.00
Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso. <i>Rocca delle Macie</i> (2016) 3 L.....	€ 130.00

Chi spuda in alt, i casca adoss.
Chi sputa in alto, gli ricade addosso.

J'ha cambied i sonador ma la musiga la j'è sempre quella.
Sono cambiati i governanti ma la situazione è immutata.



La facciata del Kursal vista da sud-ovest.

Sul lato sinistro sono visibili quattro costruzioni. Il villino Ruggeri, ancora esistente; un edificio destinato a balera; una villetta, oggi scomparsa per far posto all'Hotel Principe; infine, verso il mare, la sede dell'Hotel Vittoria, allora come oggi.

Coperto: € 1.50

Sin dal medioevo include le stoviglie, le posate, i bicchieri, la tovaglia,
il tovagliolo e all'occorenza il pane e

Le Piadine

Sfogliata Marchigiana

Piadina vuota € 1.80

Rossiadina doppia piadina sfogliata marchigiana con sugo al pomodoro, basilico
e origano (classico), mozzarella filante, due uova sode e sua maestà la Maio € 10.00

Piadina con prosciutto crudo € 6.00

Piadina con prosciutto crudo, stracchino, rucola € 7.50

Piadina con prosciutto crudo, mozzarella di bufala € 7.50

Piadina con erbe, salsiccia € 7.00

Piadina con stracchino, rucola € 6.50

Piadina con mozzarella di bufala, pomodori, prosciutto crudo € 8.00

Piadina con gorgonzola, rucola € 6.50

Piadina con erbe, stracchino € 6.50

Piadina con salame, pecorino € 6.50

Piadina con rucola, bresaola, grana € 8.00

Piadina con erbe e porchetta marchigiana € 7.00

Piadina con insalata verde, porchetta marchigiana e maio € 7.00

L'òr tir l'òr, la vaca tira el tòr, i quajon la caretta.

L'oro attira l'oro, la vacca attira il toro, i fessi tirano la carretta.

El pèn d'j'atre l'ha sett crost.

Il pane altrui ha sette croste.

L'ucèl in gabbia en canta par amor, canta par rabia.

L'uccello in gabbia non canta per amore, canta per rabbia.

A paghè e a morì vèn sempre in temp.

A pagare e a morire viene sempre in tempo.

Quando c'è tant gall a cantè en s'fa mèi giorne.

Quando ci sono tanti galli a cantare non si fa mai giorno.

L'occh del padron ingrassa el caval.

L'occhio del padrone ingrassa il cavallo.

Antipasti

Il tagliere del C'era (<i>affettati misti con sott'olii e formaggi</i>).....	€ 12.00
Crostini misti (<i>pomodoro, mozzarella, farciture fantasia</i>).....	€ 8.50
Crostini PDM (<i>pomodoro, mozzarella, guanciale, patate arrosto, uovo sodo, maio</i>).....	€ 9.00
Crostino al prosciutto (<i>mozzarella e prosciutto</i>).....	€ 7.50
Brusca Ciro (<i>pomodorini, olio, basilico, origano</i>).....	€ 6.50
Brucola (<i>rucola, gorgonzola</i>).....	€ 7.50
Bruscamorza (<i>scamorza, guanciale, origano</i>).....	€ 7.00
Fiori di zucca pastellati 8 pz.	€ 8.00
Olive ascolane (<i>olive verdi ripiene</i>) 10 pz.....	€ 7.50
Panzerottini (<i>pomodoro, mozzarella</i>) 8 pz.	€ 5.50
Cremini fritti 10 pz.....	€ 6.50
Jalapeños ripieno fritto (<i>formaggio fuso</i>) 6 pz.....	€ 8.50
Una bufala e prosciutto crudo (<i>circondato</i>)	€ 12.50
Mozzarelline fritte 10 pz.	€ 7.50
Carpaccio (<i>bresaola, rucola, grana, funghi</i>)	€ 11.50
Cipolle pastellate q.b.....	€ 6.50
Pollo fritto 10 pz.	€ 8.00
Verdure miste pastellate q.b.	€ 6.50
Misto fritto marchigiano (<i>leggero - no pesce</i>)	€ 8.00
Misto fritto marchigiano (<i>imperiale - no pesce</i>)	€ 11.50
Prosciutto e melone	€ 9.50
Prosciutto e ananas.....	€ 9.50
Cozze e vongole alla marinara.....	€ 10.50

Se t'vò cl'amicizia tenga ...un cestin chel va e uno che venga!
Se vuoi che l'amicizia duri ... un favore ciascuno, uno a me e uno a te!

Chi scola pega
L'ultimo a bere, che scola la bottiglia, é lui che paga.

Chi bel vol cumpari, qualcò ha da sufrì.
Chi bello vuol comparire, qualche cosa deve soffrire.

Primi piatti

SI POSSONO ORDINARE FINO A 3 PRIMI PER TAVOLO

Primi di Pesce

Tagliolini Uè. Uè. (scoglio) (cozze, vongole, gamberetti, pomodorini, olive nere)	€ 13.00
Strozzapreti Ceciongola (vongole, ceci, rosmarino)	€ 11.50
Spaghetti dei Poret (aglio, olio, peperoncino, tonno a crudo, pangrattato)	€ 9.00
Spaghetti Carbonara di pesce (uovo, parmigiano, gamberi, totani)	€ 11.50
Spaghetti Cozze e vongole	€ 10.50
Spaghetti alle vongole	€ 11.50
Gnocchi Gamberi e zucchine (con panna)	€ 11.00
Risotto Frutti di mare	€ 11.00
Penne Vodka (panna, pomodoro, gamberi, vodka, peperoncino)	€ 10.00
Passatelli Frutti di mare	€ 13.00

Primi di Carne

Cappelletti Brodo (come quelli di Natale)	€ 11.50
Cappelletti Pasticciati (panna, ragù)	€ 12.50
Passatelli Brodo	€ 10.00
Passatelli Cartoccio (porcini, funghi, salsiccia, formaggio di fossa, olio E.V. frantoio "La rocca")	€ 13.00
Tagliatelle Ragù	€ 9.00
Tagliatelle Pomodoro e basilico	€ 8.50
Tagliatelle Panna e porcini	€ 11.00
Paglia e fieno Classico (panna, ragù, piselli)	€ 10.00
Ravioli Pomodoro e basilico	€ 10.00
Ravioli Burro e salvia	€ 10.00
Tortellini Panna prosciutto e funghi	€ 10.50
Tortellini Pasticcio (panna, ragù)	€ 10.50
Tortellini Boscaiola (panna, ragù, funghi, piselli)	€ 11.00
Tortellini alla Mary (panna, ragù, aglio, prezzemolo, peperoncino) Picchio Pacchio	€ 10.50
Ravioli Pomodoro a pezzi	€ 10.50
Ravioli Panna e speck	€ 11.00
Ravioli al profumo di bosco (funghi, scamorza, olio tartufato)	€ 11.00
Strozzapreti Cartoccio (porcini, funghi, salsiccia, formaggio di fossa, olio E.V. frantoio "La rocca")	€ 12.00
Strozzapreti Campagnola (panna, spinaci, speck, peperoncino, parmigiano)	€ 10.50
Strozzapreti Pasticciati (panna, ragù)	€ 10.00
Gnocchi Pomodoro e basilico	€ 8.50
Gnocchi al Ragù	€ 9.00
Gnocchi 4 formaggi	€ 9.50
Gnocchi Gorgonzola e radicchio	€ 10.00
Spaghetti Pomodoro e basilico	€ 8.00
Spaghetti Carbonara	€ 10.00
Spaghetti Puttanesca (pomodoro, aglio, alici, capperi, prezzemolo, leggermente piccante)	€ 9.50
Spaghetti Estiva (pomodoro, bufala a crudo, ricotta salata)	€ 10.00
Bucatini Amatriciana (pomodoro, guanciale, cipolla, pecorino)	€ 9.50
Penne Mery (panna, ragù, aglio, prezzemolo, peperoncino) Picchio Pacchio	€ 10.00
Penne Arrabbiata	€ 8.50
Penne Andalusia (carbonara di salsiccia e zucchine)	€ 10.50
Risotto Porcini (olio, aglio, prezzemolo, porcini) mantecato con grana	€ 9.50
Risotto 4 formaggi	€ 9.00
Risotto C'era una volta (verdure miste)	€ 9.00

I prezzi potranno variare a seconda del condimento e della quantità

Secondi piatti

Pesce

Cozze e vongole alla tarantina	€ 10.50
Arrostita di pesce (<i>con classica panatura</i>)	€ 19.00
Spiedini di gamberi e calamari (<i>con classica panatura</i>) 4pz.....	€ 14.50
Spiedini di gamberi (<i>con classica panatura</i>) 4pz.....	€ 14.00
Spiedini di calamari (<i>con classica panatura</i>) 4pz.....	€ 15.00

Carne

Tagliata rosmarino	€ 19.50
Tagliata radicchio	€ 21.00
Tagliata rucola, grana, pinoli	€ 22.00
Tagliata porcini	€ 23.00
Arrostita mista di carne	€ 15.00
Costine di agnello alla griglia	€ 16.00
Filetto ai ferri.....	€ 19.00
Filetto al pepe	€ 20.00
Filetto ai porcini	€ 21.50
Filetto al radicchio	€ 21.00
Filetto "C'era" (<i>porcini, panna, formaggio di fossa, olio E.V. del Frantoio "La rocca"</i>).....	€ 24.00
Scaloppe di vitello al limone	€ 13.00
Scaloppe di vitello ai funghi	€ 13.50
Scaloppe di vitello ai porcini	€ 15.50
Fettina di vitello	€ 11.50
Straccetti di vitello (<i>radicchio e riduzione di aceto balsamico</i>).....	€ 15.00
Cotoletta di vitello con patate fritte	€ 14.50
Petto di pollo	€ 10.50
Wurstel con patate fritte	€ 9.00
Salsiccia con patate fritte	€ 9.00
Cotoletta di pollo con patate fritte	€ 12.50
Salsicce alla griglia (2 pz.).....	€ 5.00
Mazzetto di arrosticini (10 pz.).....	€ 11.00
La Dumbo con patate fritte (<i>cotoletta di vitello con l'osso</i>) <i>il nostro orecchio d'elefante</i>	€ 18.00

Affamati

Rocco (50cm di wurstel bavarese, 500gr di patate fritte, crauti, anelli di cipolla e salse tipiche).....	€ 18.00
Cosa nostra (doppia cotoletta di pollo alla siciliana, patate e mozzarelline fritte).....	€ 17.50
Merkel (superpizza con mezzo Rocco, crauti, salse e patate fritte)	€ 14.50

Sontorni

Insalata verde	€ 4.00
Insalata mista	€ 5.00
Patate fritte	€ 4.50
Patate arrosto (<i>gratinate</i>)	€ 5.00
Verdure cotte all'agro (<i>scondite</i>)	€ 5.00
Verdure grigliate	€ 6.00
Erbe saltate in padella (<i>bietole e cicorie</i>)	€ 5.00
Spinaci al burro e parmigiano	€ 5.00
Spinaci all'agro (<i>sconditi</i>)	€ 5.00

Insalate

C'era una volta. Tonno, cipolla, carote, sedano, fagioli, olive, lattuga, cetrioli	€ 9.00
Caprese. Pomodoro, mozzarella di Bufala	€ 9.50
Amalfi. Pomodoro, mozzarella di Bufala, pecorino, capperi, acciughe, origano, olive ..	€ 10.00
Primavera. Rucola, funghi freschi, grana, mais	€ 8.50
Insalatona. Lattuga, rucola, pomodori, carote, mozzarella di Bufala, olive nere ..	€ 9.50
Clik. Lattuga, rucola, pomodori, carote, mozzarella di Bufala, olive nere, tonno, uova, funghi, carciofi	€ 12.00
Patatonno. Insalata verde, patate lesse, tonno, capperi, pendolini, origano	€ 10.00
Ugo. Lattuga, pendolini, funghi, gamberi, scaglie di grana	€ 10.50

Formaggi

Pecorino fresco	€ 6.50
Stracchino	€ 6.50
Grana	€ 7.50
Gorgonzola	€ 7.00
Formaggio di fossa <i>del Maestro affinatore Vittorio Beltrami (Cartoceto)</i>	€ 10.00
Formaggi misti	€ 9.50
Mozzarella Bufala	€ 9.00

Alcuni prodotti potranno essere congelati
o surgelati per motivi di mercato

Rossini ... Orgoglio Pesarese

Le Rossini ... Orgoglio Pesarese

Rossini. Pom-mozz-uova sode-maionese	€ 7.50
Rossiccia. Rossini-salsiccia	€ 8.50
PDM. (pizza celebrativa) Rossini-patate arrosto-guanciale-maionese generosa	€ 11.50
Lupo. Rossini-prosciutto crudo	€ 9.50
Randy. Rossini-olive nere-rosmarino	€ 8.50
Rossinara. Marinara-rossinata	€ 6.50
La Marcella. Rossini-spinaci	€ 8.50
Rostonno. Rossini-tonno	€ 9.00
Gilberto. Rossini-capperi	€ 8.50
Rossini². (pizza celebrativa) Rossini doppio impasto-pomodoro-mozzarella-uovo-maionese Tutto Doppio.....	€ 12.00
Rosschetta. Rossini-porchetta marchigiana	€ 9.50
Rossbimbi. Rossini-wurstel	€ 8.50
Rossante. Rossini-salame piccante	€ 8.50
Patassini. Rossiccia-patate fritte.....	€ 11.50
10 e Lode. Pom-mozz-cotto-carciofini-funghi-olive-salame piccante-wurstel-rossinata.	€ 12.00
Tsunami. Pom-mozz-gorgonzola-salame piccante-rossinata	€ 10.00
Gioachino. Mozzarella di bufala-porchetta marchigiana-erbe di campo-graten-uovo sodo a nido- Maionese a fiore.....	€ 12.00
Guancini. Rossini-guanciale croccante.....	€ 9.50
Lambossini. Lambo-rossinata	€ 12.50
DPCM. Pom-mozz-porchetta marchigiana-salame piccante-anelli di cipolla-peperoni-rossinata	€ 14.00
Roccossini. Pom-mozz-mezzo Rocco (250gr. di wurstel bavarese)-patate arrosto-rossinato	€ 14.00
Martedì. Marinara-rucola-tonno (fuori forno)-rossinata	€ 10.00
Croccosa. Pom-mozz.-gamberi-guanciale-grana in forno-cipolla croccante-rossinata	€ 14.00
Rossalzone. Calzone classico-rossinato	€ 10.00
Welcom to Pesre (pizza celebrativa). Ciclista-salsiccia-patate al forno-stracchino-pendolini-cipolla crunch- rossinata	€ 13.50
Dai che è venerdì. Pom-mozz.-pomodori a fette-pangrattato-porchetta marchigiana-rossinata	€ 12.00
F. a nastro. Pom. mozz. di bufala-salame-pecorino-olive a rondelle-rossinata	€ 12.50
Rossini sbagliata. Pom-4 formaggi-salame-rossinata (uovo sodo in forno)	€ 11.50
Fiera di San Nicola. Pom-mozz.-peperoni-cipolla-porchetta in forno rossinata	€ 11.00
Lonzini. Pom.-bufala (fuori forno) - lonza-rossinata	€ 10.50
Porcellini. Pom.-mozz.-salame piccante-salsiccia-guanciale-porchetta in forno-prosciutto cotto-rossinata	€ 13.00
Multiverso. Pom.-mozz.-tonno-prosciutto crudo-pomodoro a fette-rossinata-La forma della pizza viene scelta dal pizzaiolo	€ 11.50
Giovanni Fois. (come promesso nel video) Doppio impasto-pom.-mozz.-gorgonzola-tortellino pasticcato-patatine-rocco-salsiccia-salame piccante-uova ² -rossinata.....	€ 30.00

ROSSINATO: Voce del verbo rossinare, aggiungere dopo cottura un uovo sodo tagliato a fette e un bel giro di Sacra Maio

Pizze

Certi che troverete una pizza di vostro gradimento
fra le oltre 184 da noi selezionate,
si avvisa la gentile clientela che ogni variazione richiesta
comporterà un aumento del prezzo e del tempo di attesa.

Grazie, Gippo.

E' caldamente consigliata la Sacra Maio su ogni pizza

Le Classiche

Ciclista. Pasta-rosmarino-olio	€ 4.00
La Sporca. Ciclicsta sporcata di pomodoro	€ 4.50
Marinara. Pom-aglio-prezzemolo	€ 5.00
Pomodoro. Pomodoro	€ 5.00
Margherita. Pom-mozzarella	€ 6.00
Alici. Pom-mozz-alici	€ 7.00
Capperi. Pom-mozz-capperi	€ 6.50
Napoli. Pom-mozz-capperi-alici	€ 8.00
Funghi freschi. Pom-mozz-funghi freschi	€ 7.00
Funghi trifolati. Pom-mozz-funghi trifolati	€ 7.00
Funghi porcini. Pom-mozz-funghi porcini	€ 8.50
Funghi e salsiccia. Pom-mozz-funghi freschi-salsiccia	€ 8.50
Funghi e prosciutto crudo. Pom-mozz-funghi-prosciutto crudo	€ 9.00
Olive. Pom-mozz-olive	€ 6.50
Prosciutto cotto. Pom-mozz-prosciutto cotto	€ 8.00
Prosciutto crudo. Pom-mozz-prosciutto crudo	€ 8.00
Speck. Pom-mozz-speck	€ 8.00
Bresaola. Pom-mozz-bresaola	€ 9.00
Regina. Pom-mozz-prosciutto cotto-funghi freschi	€ 8.00
Carciofi. Pom-mozz-carciofi	€ 7.50
Cipolla. Pom-mozz-cipolla	€ 6.50
Salame. Pom-mozz-salame	€ 7.50
Salame piccante. Pom-mozz-salame piccante	€ 7.50
Salsiccia. Pom-mozz-salsiccia	€ 7.50
Gamberi. Pom-mozz-gamberi	€ 8.50
Gamberi e Zucchine. Pom-mozz-gamberi-zucchine	€ 9.50
Wurstel. Pom-mozz-wurstel	€ 7.00
Rucola. Pom-mozz-rucola	€ 7.50
Stracchino. Pom-mozz-stracchino	€ 7.00
Stracchino e rucola.	€ 8.50
Radicchio. Pom-mozz-radicchio	€ 7.50
Bismark. Pom-mozz-uovo	€ 7.00
Rossini. Pom-mozz-uova sode-maionese	€ 7.50
Tonno. Pom-mozz-tonno	€ 7.50

... segue le Classiche...

... Pizze...

...Classiche ...

Tonno e cipolla. Pom-mozz-tonno-cipolla	€ 8.00
Tonno e carciofi. Pom-mozz-tonno-carciofi	€ 8.50
4Stagioni. Pom-mozz-carciofi-funghi-prosciutto cotto	€ 8.50
Capricciosa. Pom-mozz-carciofi-funghi-prosciutto cotto	€ 8.50
Calzone. Pom-mozz-funghi freschi-prosciutto cotto	€ 8.50
Frutti di mare. Pom-frutti di mare	€ 10.50
Zucchine. Pom-mozz-zucchine	€ 7.00
Zucchine grigliate. Pom-mozz-zucchine-grigliate	€ 7.50
Melanzane. Pom-mozz-melanzane	€ 7.00
Melanzane grigliate Pom-mozz-melanzane-grigliate	€ 7.50
Melanzane e zucchine. Pom-mozz-melanzane-zucchine	€ 7.50
Melanzane e zucchine grigliate. Pom-mozz-melanzane-zucchine-grigliate	€ 8.00
Peperoni. Pom-mozz-peperoni	€ 7.00
Parmigiana. Pom-mozz-melanzane-grana	€ 8.00
Spinaci. Pom-mozz-spinaci	€ 7.50
Mais. Pom-mozz-mais	€ 6.50
Vegetale. Pom-mozz-ortaggi misti	€ 9.50
Meloni. Mozz-prosciutto crudo	€ 8.00
Gorgonzola. Pom-mozz-gorgonzola	€ 8.00
4Formaggi. Pom-mozz-pecorino-fontina-emmental	€ 8.00
5Formaggi. Pom-mozz-pecorino-fontina-emmental-gorgonzola	€ 8.50
Bufala. Pom-mozz. di bufala	€ 9.00
Vesuvio. Bufala-pomodori pendolini-basilico	€ 9.50

Le Speciali

Speciale. Pom-mozz-funghi-carciofi-prosciutto cotto-wurstel-olive	€ 10.50
Mediterranea. Pom-olive a rondelle-capperi-olio-basilico-pomodoro fresco	€ 8.50
Estiva. Pom-(mozz. di bufala-pom fresco-ricotta salata - tutto fuori forno)	€ 10.50
Popey. Mozz-spinaci al burro-salsiccia	€ 9.00
Nonno. Ciclista-insalata mista-prosciutto crudo	€ 10.00
Nonna. Pom-mozz-insalata mista-prosciutto crudo	€ 11.00
Frenk. Mozz-panna-spinaci-speck-grana-peperoncino	€ 11.00
Gippo. Pom-mozz-mais-speck-rosmarino	€ 8.50
Lambo. Pom-mozz-melanzane-zucchine-salsiccia-pangrattato-prezzemolo	€ 10.50
Kruc. Pom-mozz-patate fritte-wurstel	€ 9.50
Kric. Pom-mozz-patate fritte-salsiccia	€ 9.50
Krac. Pom-mozz-patate fritte-salame piccante	€ 9.50
Patakrac. Pom-mozz-patate fritte-salsiccia-salame piccante-wurstel	€ 10.50
Max. Pom-mozz-tonno-carciofi-pomodoro crudo (tutto fuori forno)	€ 9.50
Leo. Pom-rucola-speck-grana	€ 10.50
Turbo. Pom-mozz-gorgonzola-piselli	€ 8.50
Cajenna. Pom-mozz-salame piccante-guanciale-olive	€ 9.50

... segue le Speciali...

...Pizze...

...Speciali...

Zingara. di tutto di più	€ 9.50
Puzzona. Pom-mozz-radicchio-speck-gorgonzola	€ 10.50
Cartoceto. Mozz-funghi porcini-funghi freschi-salsiccia-formaggio di fossa e olio extra vergine del frantoio "La rocca" di Cartoceto	€ 12.00
T.N.T. Pom-mozz-salsiccia-salame piccante-guanciale	€ 10.00
Amatriciana. Pom-cipolla-guanciale-pecorino	€ 9.00
Puttanesca. Pom-mozz-alici-capperi-olive-aglio	€ 8.50
Ulisse. Pom-mozz-melanzane-zucchine-gamberi-pangrattato-prezzemolo	€ 11.00
Scoreggiona. Pom-fagioli-guanciale-peperoncino-cipolla	€ 8.50
3 Piccioni. Ciclista-gorgonzola-rucola	€ 7.50
Fumicon. Mozz-radicchio-salsiccia-scamorza affumicata	€ 10.00
Celtica. Pom-mozz-rucola-funghi-bresaola-grana	€ 11.50
San Valentino. Bufala-pendolini-alici-capperi-olive-origano	€ 11.50
Furlo. Pom-mozz-porcini-formaggio di fossa "La rocca" di Cartoceto-olio tartufato	€ 11.50
Pork. Pom-mozz-radicchio-pancetta grossa	€ 9.00
Tirolese. Pom-mozz-uovo bismark-fontina-spek	€ 10.00
Melinda. Mozz-mele-gorgonzola	€ 8.50
Fogna. Pom-mozz-peperoni-cipolla-salsiccia-aglio	€ 9.50

Le Strane

Monica. Mozz-pomodori verdi-capperi-grana	€ 9.00
Miki. Mozz-wurstel-pecorino	€ 8.50
Maretta. Mozz-calamari-gamberi-pendolini-gratinata-olive verdi	€ 11.00
Gamberosco. Pom-mozz-funghi-gamberi-rucola	€ 10.50
Gnappo. Pom-mozz-asparagi-prosciutto cotto uovo bismark	€ 9.50
International. Pom-mozz-prosciutto cotto-ananas	€ 9.00
Ale. Mozz-melanzane e zucchine grigliate-scamorza affumicata	€ 9.50
Ceciongola. Mozz-ceci-vongole-rosmarino	€ 9.50
Calzino. Mozz-asparagi-grana-uovo bismark	€ 10.50
L'Erba. Pom-mozz-pendolini-salsiccia-erba	€ 9.50
Wasabiii. Bufala-pendolini-zucchine-gamberi salsa piccante (molto piccante)	€ 11.50
Cento. Ciclista-patate lesse-cipolla-salsiccia	€ 8.00
Sfizio. Pom-mozz. di bufala-prosciutto cotto-funghi-alici-origano-maionese	€ 11.00
Petroch. Mozz-pecorino-fontina-emmental più pancetta	€ 10.50
Rucolante. Tasca di pom.-salame piccante-rucola-pom.-mozz.-maionese	€ 10.50
Bestia. Mozz.-insalata verde-gamberi-grana-aceto balsamico	€ 12.00
Billionaire. Bufala-pendolini-porcini-gamberi-grana-olio tartufato	€ 14.00
Caronte. Pom-gamberi-olive-capperi-gratinato-rucola	€ 10.50
Patacozza. Pom-patate lesse-pendolini-cozze-capperi	€ 9.50
Frescosella. Pom-rucola-tonno-carciofi-pendolini-cipolla di tropea (tutto fuori forno)	€ 10.50
Modaiola. Pom- (bufala-rucola-prosciutto crudo - fuori forno)	€ 12.50
Mapazzone. Pom-mozz-funghi-patate lesse-5 formaggi-olio tartufato-salsiccia	€ 12.50

... segue le Strane...

... Pizze...

... le Strane...

Montebianco. Pom- (rucola-mezza bufala-ricotta salata - fuori forno)	€ 11.00
Ciofega. Mozz.-radicchio-stracchino-noci	€ 10.00
Gratinatona. Pom-mozz-melanzane-zucchine-radicchio-funghi-pomodori gratinati	€ 10.00
Killer. Pom-mozz.-guanciale-uovo bismark-peperoncino piccantissimo-pecorino	€ 10.50
Domenicale. Pom-mozz.-patate lesse-pomodoro gratinato-salsiccia	€ 10.00

Le Incontentabili

Dracula. Pom-aglio-cipolla generosi-gorgonzola-salame piccante	€ 9.00
Ondaverde. Mozz.-insalata verde in forno-gamberi-guanciale a fette- riduzione aceto balsamico	€ 12.00
Marinapoli. Pom.-aglio-prezzemolo (marinara)-capperi-alici-origano	€ 7.50
Nonni. Ciclista sporcata di pom.-insalata mista-porchetta marchigiana	€ 10.00
La Siciliana. Pom-mozz.-tonno-cipolla-pendolini-alici-pangrattato	€ 11.00
Parmigianina. Pom-bufala-salame piccante-melanzane-grana (in forno)-basilico	€ 10.50
Gioiosa. Mozz.-porcini-gorgonzola-guanciale-prezzemolo	€ 11.50
Mess. Pom-mozz.-tonno-grana in forno	€ 9.50
NapoliMax. Pom-mozz.-bufala-capperi-alici-olive-origano	€ 11.00
Parigina. Mozz-panna-grana (in forno)- prosciutto crudo	€ 10.50
Provacostume. Ciclista-insalata verde-cipolla-salsiccia (in forno)-pecorino	€ 10.50
Scapanciale. Pom-mozz.-patate arrosto-guanciale-scamorza	€ 10.50
Semplicemente Buonissima. Pom-bufala e alici (fuori forno)-basilico- sua maestà la Maio	€ 11.50
Why Not. Pom-mozz.-melanzane-scamorza-guanciale-sua maestà la Maio	€ 11.00
Classica. Pom-mozz.-rucola-prosciutto crudo-grana	€ 11.50
Agliossa. Pom.-aglio da vite al limite-salsiccia-olive-origano come se piovesse- sua maestà la Maio	€ 9.50
Delby. Pom-mozz.-radicchio-cipolla-zucchine-sua maestà la Maio	€ 10.00
Costantino. Mozz-peperoni-salame piccante-scaglie di pecorino	€ 10.50
1982. Pom-mozz.-funghi trifolati-salsiccia-cipolla-rucola	€ 11.00
6 Formaggi. Pom-mozzarella di bufala + 5 formaggi	€ 11.00
Drago. Calzone con pom-mozz.-salame piccante scamorza-prosciutto cotto-uovo sodo	€ 12.00
Carbonara. Mozz-guanciale-salsiccia-grana-panna-uovo	€ 11.50
Bologna. Pom-mozz. di bufala-salame piccante-rucola-Sacra Maio	€ 12.00
Merkel. Superpizza con pom.-mozz.-mezzo Rocco, crauti, salse e patate fritte	€ 14.50
Dammi un nome. Mozz. di bufala-spinaci-grana-uovo bismark-speck in forno	€ 12.50
Con la Sacra Maio === attenzione crea dipendenza ===	€ 0.80
Con Maio generosa - solo per veri PDM -	€ 1.50
Con bufala	€ 2.50
Con prosciutto crudo	€ 2.00
Con bresaola	€ 2.50
Con rucola	€ 1.50
Sacra Maio al tavolo === attenzione crea dipendenza ===	€ 1.50
Sacra Maio al Kg solo da asporto	€ 20.00

I pasticci del G'era

Se qualcuno pensa che sia troppo... è libero di voltare pagina

CarboMax.Rossa. <i>Pizza Margherita-porzione di tortellini pasticciati</i>	€ 14.00
CarboMax.Bianca. <i>Pizza solo mozzarella-porzione tortellini-panna-prosciutto-funghi-piselli</i>	€ 14.00
ScrignoRossiniRosso. <i>Calzone a 4 punte-pom.-mozz.-porzione tortellini pasticciati</i>	€ 16.00
ScrignoRossiniBianco. <i>Calzone a 4 punte-porzione tortellini-panna-prosciutto-funghi-piselli</i>	€ 16.00
RoccDog. <i>Mezzo metro di hotdog con Rocco* al suo interno</i>	€ 21.00
*Rocco (50cm di wurstel bavarese, patate, crauti, anelli di cipolla e salse tipiche)	
Pizzasagna. <i>Lasagna classica fatta di pizza a doppio impasto</i>	€ 21.00
Pizza UFO. <i>Doppio impasto a forma di disco volante con doppia porzione di tortellini pasticciati-pom.-mozz.</i>	€ 22.00

RoccDog e Pizzasagna sono consigliate per n.2 persone, ma non tutti hanno deciso di dividerle

Per la lista dei dolci, chiedere al personale di sala.

A richiesta è disponibile il menu con le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.



Piazza Lazzarini. Lato sinistro.

Esclusa la facciata del Teatro Rossini, per altro ampiamente modificata, tutto il lato sinistro di piazza Lazzarini è attualmente diverso. L'abbeveratoio vicino la fontana del Trebbio è stato levato e parte della piazza è pavimentata. La foto è del primo decennio del novecento

I VITIGNI



BIANCHELLO (Biancame)



PECORINO



PINOT BIANCO



PASSERINA



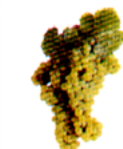
MONTEPULCIANO



SANGIOVESE



VERNACCIA NERA



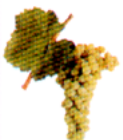
VERDICCHIO



TREBBIANO TOSCANO



LACRIMA



MACERATINO



MALVASIA TOSCANA



CILIEGIUOLO

Glossario

ABBOCCATO= Vino che esprime una sensazione dolce al retrogusto, dovuta alla presenza di un residuo zuccherino non superiore al 2%.

ACERBO= Si tratta di un vino proveniente da uve che non hanno raggiunto il grado di maturazione ottimale. Tale sapore di "frutta acerba" è dovuto ad una eccessiva presenza di acido malico.

ACESCENZA= Detta anche spunto, difetto del vino nel quale è in atto un processo di fermentazione acetica.

ACIDULO= È il vino che ha l'acidità elevata ed un pò disarmonica per eccesso di qualche acido (malico, tartarico).

ALLAPPANTE= È sinonimo di "astringente". È determinata da sostanze tanniche in eccesso.

AMABILE= Un vino è definito tale quando lascia percepire una delicata sensazione dolce, dovuta ad un tenore zuccherino compreso tra il 2-5%.

AMAROGNOLO= Vino che lascia al gusto un gradevole fondo amarognolo, frutto di un giusto equilibrio fra sostanze tanniche, coloranti e componente alcolica.

ARMONICO= È considerato tale un vino che ha raggiunto un equilibrio ideale in tutti i suoi componenti. Aroma, colore, sapore si fondono in modo gradevole senza che nessun elemento prevalga sugli altri.

ASCIUTTO= Con questo termine, che spesso è sinonimo di "secco", si vuole indicare un vino i cui residui zuccherini sono del tutto impercettibili al palato.

ASPRIGNO= La sensazione irritante è conferita a questo tipo di vino dall'eccesso di acidità, determinata da uve immature e da sostanze tanniche prese in misura elevata.

BOUQUET= Espressione francese che designa l'insieme di sensazioni olfattive che emana un vino di buona provenienza dopo un giusto periodo di invecchiamento.

CORPO= È dato dall'insieme delle sostanze che costituiscono l'estratto del vino, cioè il colore, l'acidità, i tannini, l'alcool. Il risalto di questi elementi determina appunto la "corposità" del vino, che può essere robusto, pieno, debole.

DELICATO= Vino leggero ed equilibrato sia nel corpo che nel profumo.

DOLCE= È tipico di un vino liquoroso oppure passito. La sensazione dolce è prevalente al palato ed è dovuta ad un residuo zuccherino superiore al 5%.

FRIZZANTE= È lo sviluppo di gas carbonico dovuto a naturali fermentazioni secondarie, in bottiglia, a spese dello zucchero residuo.

FRUTTATO= È un vino che presenta aromi e sapori che ricordano la frutta matura.

GENEROSO= Vino corposo, a forte gradazione alcolica ma nel complesso equilibrato e piacevole al gusto.

GIALLO DORATO= Vino bianco di color giallo paglia, con tonalità più marcate che ricordano l'oro.

GRANATA= Vino rosso, dal colore particolarmente acceso e dal fondo violaceo.

MORBIDO= Vino dalle componenti equilibrate, vellutato al gusto.

NERVOSO= È un vino che ha una grande vivacità, talvolta eccessiva, tanto da renderlo poco socievole, financo spigoloso.

PAGLIERINO= Vino bianco, color giallo paglia.

PASSITO= Vino che deriva da uve semi appassite, ad elevato contenuto alcolico e ricco di zuccheri.

PROFUMO= È l'insieme delle sensazioni olfattive di un vino.

PRONTA BEVA= Espressione del vernacolo toscano che indica quei vini che giungono molto presto a maturazione e che vanno bevuti giovani.

RETROGUSTO= Sensazione degustativa finale del vino che, appena bevuto, lascia scoprire un sapore diverso in bocca. Piacevole, se il vino è di qualità.

RISERVA= È un vino di qualità superiore nell'ambito di una denominazione di origine controllata. Tale peculiarità è collegata ad un processo d'invecchiamento stabilito dal disciplinare di produzione.

ROBUSTO= È un vino d'arrosti, ricco di estratto, è tipico dei grandi vini.

ROSATO= Colore del vino molto tenue, vivace, che può avere diverse sfumature.

ROTONDO= Vino di piacevole morbidezza in cui la glicerina (alcool superiore), gli zuccheri residui e la moderata acidità totale sono in giusto equilibrio.

RUBINO= È il colore della maggior parte dei vini rossi che a seconda della vivacità può anche avere diverse sfumature.

SAPIDO= È un vino in cui la quantità di acidi e di sali che contiene è nel giusto equilibrio. Questo lo rende piacevole al palato.

SBOCCATURA= Nel processo di spumantizzazione "metodo classico" è l'ultima operazione che si compie allo scopo di eliminare i residui raccolti all'imboccatura della bottiglia che va tenuta rovesciata.

SPUMANTE= Il vino sottoposto ad una rifermentazione che può avvenire in grandi recipienti (Metodo Charmat) o in bottiglia (Metodo classico Champenois) così da assumere la "presa di spuma" che consiste nello sviluppo di anidride carbonica ad una pressione di almeno 5 atmosfere. Possono essere bianchi, rosati ma anche rossi. In base alla presenza o meno di zuccheri, si ha il tipo amabile, semi-secco (demi-sec), secco (brut, extra-brut).

VELLUTO= Vino estremamente armonioso al palato, sensazione dovuta alla presenza di glicerina e acidità totale in dosi abbastanza elevate.

VINOSO= Che ha caratteristiche proprie del vino: aroma, sapore, grado alcolico. Sensazione piacevole, in armonia ed equilibrio. È più marcata nei vini giovani.

VIOLACEO= Rosso meno intenso e schiuma tendente a riflessi violacei.

Arrivederci

Azzalùt	dialetto pesarese
Good bye	inglese
Au revoir	francese
Adeus	portoghese
Adiós	spagnolo
Hasta luego	spagnolo
Auf Wiedersehen	tedesco
Αγαθό αντίο	greco
Tot weerzfangs	olandese
Хороший bye	russo
Larevedere	rumeno
Do widzenia	polacco
Adeu	catalano
Näkemiin	finlandese
Salam	arabo
Tot ziens	olandese
Asi biri	sardo
Dovidjenja	serbo
Mirupafshim	albanese
さようなら	giapponese
Hüvasti	estone
Adjö	svedese
Äddi	lussemburghese
Güle güle	turco
Paalam	filippino
Kwaheri	swahili
Bhayibhayi	shona
A hui hou	hawaiano
Сбором	bulgaro
Zbogom	sloveno
Some	zulu
र्रीउंतम चनदी उपसंदम जां	hindi



Osteria Ristorante Pizzeria

*S*era una volta

Via Cattaneo, 26 - 61121 Pesaro

Tel. 0721.30911 e.mail: mail@ceraunavolta-ps.com

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/ceraunavoltapesaro/>

Pagina Instagram: https://instagram.com/ceraunavolta_76

WhatsApp: +39 3479732158

P.IVA: 00344660410
