

---

# MENÙ RISTORANTE

---

2023



2024

RISTORANTINO GOURMET  
PIZZERIA



*“Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento.  
Devo sapere da dove viene.*

*Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato, lavorato e cotto ciò che mangio. “*

*Carlo Petrini*



*“Sono cresciuta grazie agli insegnamenti della nonna Gina,  
che ci ha lasciati con immenso dispiacere nel dicembre 2022.*

*Un'icona di entusiasmo e dedizione, per cui la cucina era un rito conviviale,  
un momento di gioia e raccoglimento familiare.*

*È infatti attingendo dagli insegnamenti autentici della mia infanzia che ho consolidato  
il gusto per le cose semplici, fatte con cura, riuscendo a preservare e tramandare dei gesti  
che si protraggono immutati da almeno tre generazioni”*

*Maria Angela Fava*



## PARTIRE DALLE ORIGINI MIRANDO ALLA CONTEMPORANEITÀ.

Questo è ciò che il Ristorante Civico 14+5 propone da quasi dieci anni ad Apecchio,  
piccolo borgo nel cuore dell'Appennino centrale.

Facendo delle antiche pratiche le fondamenta di una rinnovata prospettiva,  
il nostro ristorante seleziona scrupolosamente ingredienti a produzione locale di indubbia genuinità,  
per far sì che il sapore delle pietanze sia anche l'identità di un luogo.

Questo approccio diviene un tratto inconfondibile delle proposte culinarie che,  
seguendo una concreta e reale stagionalità, rispecchiano una ciclica simbiosi  
con l'ambiente, sempre uguali, sempre diverse.

Siano queste il tartufo bianco pregiato o il caratteristico fungo prugnolo, sono infatti molteplici  
le tipicità gastronomiche che arricchiscono la scelta di piatti e portate del nostro ristorante.  
A completare il percorso vi è inoltre un'ampia selezione di vini marchigiani e di birre artigianali locali,  
essendo Apecchio la patria della Birra Artigianale.



# ANTIPASTI

---

✱ Antipasto del Civico	<b>€ 18</b>
✱ Tagliere del Biscubio (salumi nostrani, formaggi, crostini)	<b>€ 12</b>
✱ Tagliere Apecchiesina (100 cm di gusto - per due persone)	<b>€ 25</b>
✱ Degustazione di formaggi	<b>€ 9</b>
✱ Coradella d'agnello	<b>€ 9</b>
✱ Trippetta	<b>€ 9</b>
✱ Gota co'i aietti	<b>€ 9</b>
✱ Uovo al tegamino al Tartufo	<b>*</b>
✱ Crostini al Tartufo	<b>*</b>
✱ Bruschette	<b>€ 7</b>
✱ Bruschetta con pate' di fegato	<b>€ 7</b>
✱ Fritto misto	<b>€ 8</b>

\*in base al prezzo di mercato del Tartufo



## PRIMI PIATTI

---

✱ Tagliatelle (Tartufo, porcini, ragù, oca)	€ * - 9 - 9 - 9
✱ Cappellacci verdi (Tartufo, porcini, pasticciati)	€ * - 10 - 10
✱ Cugni con fagioli	€ 10
✱ Gnocchi (Tartufo, porcini, oca, ragù)	€ * - 9 - 9 - 10
✱ Passatelli (Tartufo, porcini, pendolini rucola e grana)	€ * - 12 - 12
✱ Pappardelle al cinghiale	€ 12
✱ Ravioli (burro e salvia, porcini, ragù)	€ 8 - 10 - 10
✱ Cappelletti (porcini, ragù, pasticciati)	€ 10 - 10 - 10
✱ Spaghetti Mancini alla carbonara	€ 9

\*in base al prezzo di mercato del Tartufo



## SECONDI PIATTI

---

✱ Tagliata di vitello Marchigiana IGP (Tartufo, sale grosso e rosmarino, pendolini e rucola, porcini)	€ */hg - 4 € /hg - 4 € /hg - 4,5 € /hg
✱ Filetto di Vitello (Tartufo, pepe verde, porcini, griglia)	€ * - 15 - 17 - 15
✱ Agnello alla griglia o fritto	€ 13
✱ Grigliata mista	€ 10
✱ Scaloppina al limone, al vino, ai porcini	€ 9 - 9 - 11
✱ Salmi del prete - Piatto De.C.O. (solo su prenotazione)	€ 15

\*in base al prezzo di mercato del Tartufo\*in base al prezzo di mercato del Tartufo



## CONTORNI E INSALATE

---

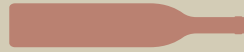
✱ Patatine fritte	€ 4
✱ Patate arrosto	€ 4
✱ Erbe di campo saltate in padella	€ 4
✱ Fiori di zucca pastellati	€ 5
✱ Olive all'ascolana	€ 5
✱ Insalata verde	€ 2,5
	+ mozzarella di bufala € 2,5
	+ Pomodori a fette € 1,5
	+ mais € 1
	+ olive € 1,5
	+ tonno € 2,5
	+ prosciutto cotto € 1,5
	+ cipolla € 1



## DOLCI

---

✱ Bostrengo di Apecchio - De.C.O.	€4
✱ Bastoncelli di Apecchio	€4
✱ Bastoncello di Apecchio con crema di mascarpone	€5
✱ Tiramisù	€5
✱ Semifreddi artigianali	€5
✱ Monte Nerone (soufflé al cioccolato)	€5
✱ Degustazione di dolci secchi	€4
✱ Profitterole	€4
✱ Meringa al forno	€4



## BEVANDE

---

✱ Birra artigianale Amarcord alla spina	<b>1 litro € 10 – 0,5 l € 6</b>
✱ Birra artigianale Collesi alla spina	<b>1 litro € 10 – 0,5 l € 6</b>
✱ Coca Cola alla spina	<b>1l € 8 - 0,5l € 5</b>
✱ Bianchetto del Metauro DOC Azienda Pagliari Gabriele	<b>0,75 l € 9 – 0,5 l € 6 – 0,25 l € 3</b>
✱ Marche rosso IGT Azienda Pagliari Gabriele	<b>0,75 l € 9 – 0,5 l € 6 – 0,25 l € 3</b>
✱ Vino frizzante Pro Dry	<b>1 litro € 9 – 0,5 l € 6 – 0,25 l € 3</b>
✱ Acqua naturale - frizzante 0,75	<b>€ 2</b>
✱ Caffè*, Orzo, Ginseng	<b>€ 1,5</b>
✱ Amari e digestivi	<b>€ 2,5 - 3,5</b>
✱ Grappa Collesi Bianca (amarone, brunello, lacrima, montepulciano, sangiovese, verdicchio)	<b>€ 2,5</b>
✱ Grappa Collesi Barrique	<b>€ 3</b>
✱ Gin Tonic	<b>€ 7</b>

\*Correzione caffè € 0,5



**RISTORANTINO GOURMET  
PIZZERIA**

---

[www.civico14piu5.it](http://www.civico14piu5.it)