

# MENU

www.madoristorante.it



La Natura offre elementi semplici:
acqua, fuoco, terra.
La mano esperta, la pazienza e la creatività dell'uomo
creano da millenni
forme e sapori, aromi e profumi:
pane e vino, alimentazione dell'umanità antica e moderna...



La nostra selezione di antipasti

#### TAGLIERE MADO per 2 persone (a-c-g) € 20

Prosciutto crudo, Capocollo, Salame, Formaggi, Bruschetta, Crescia

#### **CAPRESE CON POMODORO CUORE DI BUE E MOZZARELLA DI BUFALA** (g) € 14

#### CROSTINI CON SUGO DI POLIPETTI ALLA LUCIANA (a-d-g-f) € 12

Salsa a base di polipetti\*, pomodoro, olive e capperi

#### TARTARE DI MANZO CON "PACCASASSI" DEL CONERO E POLVERE D'UOVO(c-f) € 16

Carne di manzo aromatizzata e servita con il "Paccasassi" ossia finocchio marino selvatico

#### TORTA "ADELINA" CON FONDUTA DI FORMAGGIO E ALICI (a-c-d-g) € 12

Torta rustica con un ripieno di ricotta e ortica

#### **COCCETTO DI PARMIGIANA DI MELANZANE** (g-m) € 12

Parmigiana preparata con finta frittura di melanzane al forno

## PRIMI PIATTI

#### MACCHERONCINI ALL'AMATRICIANA (a-c-g) € 11

Pasta all'uovo saltata con guanciale, pomodoro e pecorino romano

#### TAGLIOLINI GAMBERI E PESTO DI PISTACCHIO (a-b-c-g-n-p) € 16

Pasta all'uovo saltata con gamberi\*, pesto e granella di pistacchio

#### TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA (a-c-f-g) € 14

Pasta all'uovo condita con ragù bianco d'anatra e funghi tartufati

#### RAVIOLI IN SALSA DI MELANZANE E RICOTTA SALATA (a-c-f-g-p) € 11

Pasta all'uovo ripiena di ricotta e spinaci

#### TONNARELLI CACIO E PEPE ESTIVA (a-g) € 12

Pasta all'uovo saltata con crema di pecorino, pepe e fiori di zucca

VINCISGRASSI (a-c-g-h-p) € 11

Tipica lasagna della tradizione delle Marche

# SECONDI PIATTI

#### **CONIGLIO FARCITO IN PORCHETTA** (g-h-f) € 16

Coniglio disossato farcito con finocchio selvatico e salsiccia, servito con cicoria ripassata

#### POLPETTE ALLA PICCHIAPO' (a-c-f-g) € 16

Polpette di carne mista in salsa pomodoro al bacon con cipolla croccante e pane carasau

#### **LINGOTTO DI MAIALINO** (f-i-h) € 16

Maialino cotto a bassa temperatura in salsa di arancia e servito con insalatina di finocchi

#### BACCALA' ALL'ANCONETANA IN VASOCOTTURA (d-g-n-p) €18

Baccala' cotto in umido con patate, olive, capperi, pomodori, cipolla e pinoli

#### **POLLO IN POTACCHIO** (d-h-i-p) € 16

Spezzato di pollo cotto in umido con vino Verdicchio, spezie varie e pomodoro

#### ROLLE' D'AGNELLO (c-f-g) € 16

Abbacchio disossato e farcito con frittata, menta, pecorino e servito con patate arrosto

www.ristorantemado.it



### **CICORIA SALTATA € 6** Cicoria\* condita con aglio, olio e peperoncino

#### INSALATA MISTA € 6

**SCAROLA RIPASSATA** (n) € 7 Scarola ripassata in padella con aglio, olio, uvetta sultanina e pinoli

### **INSALATA FRESCA DI FINOCCHI € 7** Finocchi conditi con olio, arancia, pepe e olive nere

....

# DESSERT

Per alcuni, il pasto è un lungo ritardo tra l'antipasto e il dessert.

€ 7

I dolci sono soggetti alla disponibilità delle materie prime.

Chiedere al personale

### ALLERGENI

Fai sapere al personale se sei intollerante o allergico

#### **LEGENDA**

- A CEREALI CONTENENTI GLUTINE (Grano, orzo, segale, avena, farro, kamut)
- B CROSTACEI
- C UOVA
- D PESCE
- E MOLLUSCHI
- F SOIA
- G LATTE E LATTOSIO
- (\*) PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

PANE E SERVIZIO € 2,50

PANE EXTRA €1

TAGLIO TORTA €2 (P.P.)

- H SEDANO
- I SENAPE
- L SEMI DI SESAMO
- M ARACHIDI
- N FRUTTA A GUSCIO
- O SOLFITI e/o ANIDRITE SOLFOROSA
- P POMODORO
- Q LUPINI

## QUALCOSA DA BERE

L'acqua servita è acqua potabile trattata (finemente ultrafiltrata) liscia o gassata, conforme al DLGS 181/2003, DM nº25 del 7 febbraio 2012

Acqua microfiltrata LT. 0.75 2

Acqua microfiltrata frizzante LT. 0.75 2

Coca cola LT.1 **7** 

Coca cola 0.33 **3** 

Fanta 0.33 **3** 

Bibite lattina cl.33 3

#### **BIRRE**

FRANZISKANER **7** 

Dunkel - La rossa

FRANZISKANER **7** 

Naturtus - La chiara

BIRRA zero Alcool 7

#### MENABREA CL.66 7

Lager Italiana, birra assai equilibrata che presenta un notevole sentore floreale e fruttato

E' difficile pensare ad un pasto senza un ottimo vino da abbinare, è per questo che la scelta del vino non può essere casuale. Il vino ha il compito di deliziarci, esaltando le pietanze, valorizzando i sapori. Questa lista dei vini cerca di rappresentare la mia idea di come il pasto possa essere ancora più soddisfacente, quando accompagnato da un buon vino.

#### VINI 375 cc

Collemoro - Vallemoro - Pecorino - Abruzzo **9**Collemoro - Vallemoro - Chardonnay — Abruzzo **9**Collemoro - Vallemoro - Montepulciano — Abruzzo **9**Villa Conti - Shiraz - Lazio **10** 

### VINI IN BOTTIGLIA

### RNSSI

Spumante dolce **16**Franciacorta **40** 

# CAFFETTERIA

Caffe espresso 2,00

Caffe deca / orzo 2,20

Amaro Averna 5

Amaro Lucano 5

Amaro del Capo 5

Amaro Montenegro 5

Amaro Unicum 5

Amaro Nerone 5

Jagerrmeister **5** 

Sambuca Molinari 5

Varnelli 5

Jefferson **7** 

Vecchia Romagna Etichetta Nera 5

Grappa Maschio 903 Bianca 5

Grappa Maschio 903 Barrique 5

Grappa 18 Lune 6

Brandy Cardinal Mendoza 6

Rum Diplomatico Riserva Esclusiva 7

Rum Zacapa 23 anni 8

Jack Daniel's 6