



COLMARINO HOUSE  
ospitalità rurale  
*Alloggio e Ristoro*

*Ristoro*

# Menù

*della Tradizione Contadina*

*La Storia nel Piatto  
e ogni Piatto una Storia*

# APERICENA DEGUSTAZIONE

*... di Colmarino...*

Selezione di salumi e formaggi del territorio  
accompagnati con *crescia marchigiana*,

*Crescia* farcita con verdure e *salsiccia*

*Crostini* e *frittatina rustica*

*Fagioli con le cotiche*

*Insalata di farro*  
di produzione propria

*Pinzimonio all'italiana* di verdure fresche  
(*cazzimpero di Colmarino*)

Calice di *Vino del Contadino*  
o *Bevanda Analcolica*

€ 25

Acqua, pane e coperto compresi



# MENÙ DELLA MARCA

... serata a "bocca onta"...

Antipasto con salumi e formaggi del territorio  
accompagnati con crescìa marchigiana,  
Crescìa farcita con verdure e salsiccia  
Crostoni e frittatina rustica

"TAGLIATELLE DEL BATTE" al ragù  
o COLMARINI CASERECCI di nonno Natale  
di produzione propria

Stufato di Pecora con focaccia di mais  
o Capocollo di Maiale al forno  
o Coniglio in porchetta  
o Grigliata di maiale

Contorno del contadino (*cipolle al cartoccio e patate*)

Calice di Vino del Contadino o Bevanda Analcolica

€ 35

Acqua, pane e coperto compresi



# I MENÙ DEL VIANDANTE

Acqua, pane e coperto compresi

## Sul Biroccio

Antipasto con salumi e formaggi del territorio,  
Crescia farcita con verdure e salsiccia, Frittatina rustica,  
Pinzimonio all'italiana di verdure fresche  
(cazzimpero di Colmarino)

Primo del Giorno

Calice di Vino del Contadino  
o Bevanda Analcolica

€ 25

## In Calesse

Primo del Giorno

Secondo del Giorno

Calice di Vino del Contadino  
o Bevanda Analcolica

€ 25

## In Carrozza

Antipasto con salumi e formaggi del territorio,  
Crescia farcita con verdure e salsiccia, Frittatina rustica,  
Pinzimonio all'italiana di verdure fresche  
(cazzimpero di Colmarino)

Secondo del Giorno

Calice di Vino del Contadino  
o Bevanda Analcolica

€ 28



# MENÙ BAMBINI

Salumi e crescia marchigiana

Caserecci con salsa di pomodoro

Cotoletta con patate arrosto

€ 16

Acqua, pane e coperto compresi



## VINI AL CALICE

|   |        |
|---|--------|
| Vini al calice<br><i>(bianco o rosso del contadino)</i> | € 3,00 |
| Colonnara Brut bianco o Rosato Figurin                  | € 3,00 |
| Cocktail analcolico                                     | € 3,00 |

## VINI IN BOTTIGLIA

|  |         |
|--|---------|
| Colonnara Brut bianco                            | € 15,00 |
| Colonnara Brut rosato "Figurin"                  | € 15,00 |
| Colonnara Brut metodo classico "Ubaldo Rosi"     | € 50,00 |
| Sassodivino Verdicchio DOC HORO Bio              | € 15,00 |
| Lacrima di Morro d'Alba DOC "Dasempre" Vicari    | € 20,00 |
| Rosso Conero DOC Angeli di Varano "Primo di Tre" | € 30,00 |

## VINI DEL CONTADINO

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Bianco o Rosso al Litro | € 9,00 |
|-------------------------|--------|

## BIRRA ARTIGIANALE

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Bottiglia o lattina da 33 cl | € 5,00 |
|------------------------------|--------|

# CAFFÈ E DIGESTIVI

*... per degustare a piccoli sorsi ...*

Caffè o Ginseng € 1,00

Caffè corretto € 1,50

Caffè d'Orzo di Colmarino € 1,00

Caffè d'Orzo di Colmarino corretto € 1,50

Digestivi € 2,00

- *Anice Varnelli*

- *Anisetta Meletti*

- *Amaro Sibilla*

- *Rhum*

*Elisauro Liquore* € 3,00

Le informazioni relative alle materie prime utilizzate nella preparazione delle pietanze servite e alla loro provenienza, alla presenza di allergeni alimentari, di prodotti surgelati o decongelati, sono disponibili nel quaderno di cucina che verrà fornito a richiesta dal personale in servizio.



# LE DOLCEZZE DI COLMARINO

*... selezione di dolci secchi della tradizione...*

Dolcetti secchi assortiti serviti con Vino di Visciola:

U' Cavallucciu di Apiro

Ciambelline al mosto

Tozzetti co' le mandorle

€ 6,00

Gelato artigianale

1 gusto € 2,00

2 gusti € 3,00

3 gusti € 4,00

Tortino al cioccolato

€ 4,00





## PASSEGGIANDO PER LA NOSTRA TERRA...

Stagionalmente possiamo trovare dei doni che la natura ci offre con i quali arricchiamo i nostri menù come il tartufo nero estivo della nostra tartufaia o gli asparagi delle nostre “macchie”.

Quindi potrete degustare:

Tagliatelle al tartufo nero estivo  
Caserecce con asparagi e salsiccia  
Frittatina al tartufo o agli asparagi  
Gelato al pistacchio con tartufo









Le Terre dei Rovellone  
*dalla terra alla tavola*

PRODOTTI AGRICOLI

da coltivazioni biologiche



## AZIENDE PARTNER:

Forno Serini, Norcineria Macelleria Serini Nicola, Agricola Piandelmedico,  
Colonnara Soc. Coop Agricola, Azienda Agricola Sassodivino,  
Azienda Agricola Vicari, La Morella gelateria, Impronta Verde,  
Azienda Agraria Angeli di Varano, Azienda Agricola Zamponi Mirco,  
MaxiCoal Serra San Quirico, Birrificio IBEER/Spirito Agricolo srl ...