Le Nostre Proposte



Benvenuti

Un concetto di cucina gioioso e semplice, ma non per questo facile

Il nostro Menù segue il ritmo delle stagioni ed è composto da piatti diversissimi e fantasiosi, serviti sempre con attenzione curando la freschezza delle materie prime e la loro preparazione.
Un'attenzione particolare rappresenta la Pizza, dove l'impasto lievita a lungo prima della cottura nel nostro forno a legna.

Ogni suggerimento che possa rendere migliore il nostro servizio sarà sempre molto apprezzato.

* I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

pappafò
Food and Drink
countryhouse

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE
SL SENZA LATTOSIO
VEG

CHIUSO IL LUNEDÌ
Accettiamo Bancomat e Carte di credito
Servizio e Coperto € 2,50

Menù Degustazione
DEL PAPPAFÒ

Un viaggio nella tipicità e originalità del Pappafò,
attraverso una ricca selezione dei nostri piatti

Per cominciare una ricca Degustazione di Antipasti

Assaggiando un Bis di Primi del giorno

Concludendo con le Dolci Tentazioni del Pappafò

pappafò
FoodandDrink
countryhouse

28 euro
min. 2 persone
bevande escluse

Per Cominciare

Carpaccio di carne Salada, olio EVO, Balsamico IGP, scaglie di Parmigiano e Nocciole tostate	€ 14,00
Pappa al pomodoro, le polpettine del Pappafò, polvere di cappero, soia e pane Carasau	€ 12,00
Grande selezione di salumi nostrani Marchigiani	€ 16,00
Tartare di FASSONA PIEMONTESE con tarfufo nero, mela ripassata, capperi e olive	€ 14,00
Focaccia con crema di fave verdure di campo ripassate e ricotta salata	€ 12,00

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE

SL SENZA LATTOSIO

VEG

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Per Cominciare

Pizzetta fritta, Prosciutto Crudo 24 mesi, ricotta mantecata, rucola e noci	€ 14,00
L'uovo fritto (BIO), nel suo nido, cotto a bassa temperatura, crema di fave e tartufo nero	€ 12,00
PROSCIUTTERIA: il Nostro Prosciutto Marchigiano 24 mesi Speck Riserva Trentino "Corrà" e Burrata fresca	€ 18,00
FRITTISSIMO: Olive Ascolana, mozzarelline di bufala verdurine e cremini rigorosamente preparati dal Pappafò	€ 15,00
Olive all'Ascolana "fatte a mano" del Pappafò	€ 10,00
Degustazione di Formaggi Serviti con le nostre confetture e miele FATTORIA FONTEGRANNE	€ 16,00

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE

SL SENZA LATTOSIO

VEG

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

i Primi Piatti

Tutte le nostre paste fresche sono fatte a mano

Lasagnetta al tartufo, Funghi e Salsiccia	€ 14,00
Gnocchetti burro e salvia, zucca al forno, salsiccia e uvetta sultanina	€ 14,00
" CARGIÚ " ripieno di Provola e verdure di stagione con pesto di broccoli, guanciale croccante e peperone Crusco	€ 15,00
Pappardella al ragù di Cinghiale Olive Leccino e Pomodorino confit all'origano	€ 14,00
Cappellacci ripieni di capriolo, fonduta di pecorino di Fossa e pistacchio tostato	€ 15,00
Tortelli in brodo della tradizione chiusi a mano	€ 15,00

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE

SL SENZA LATTOSIO

VEG

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

i Secondi Piatti

BIG – BURGER: Pane nostro, hamburger 200gr 80% manzo 20% maiale, lattuga, pomodoro, scamorza cipolla, maionese, ketchup, PATATINE FRITTE	€ 20,00
La Guancia di Scottona al vino rosso cotta a bassa temperatura con puré di patate	€ 22,00
Tagliata di Scottona scaglie di sale integrale siciliano, rosmarino e patate arrosto	€ 24,00
Piccione ripieno con erbe di campo, salsiccia e lime glassato alla salsa di cottura	€ 24,00
Pork Ribs "Le costine di Maiale" del Pappafò Se non ti lecchi le dita godi solo a metà!!!	€ 22,00
Spiedone di Maialino da latte Iberico arrosto con fondo di cottura	€ 24,00
Filetto di Scottona servito sulla pietra ollare calda	€ 26,00

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE

SL SENZA LATTOSIO

VEG

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

i Contorni

Grande piatto di contorni misti	€ 8,00
Cicorietta di campo, aglio, olio e peperoncino	€ 5,00
Puré di patate	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate arrosto	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 5,00
Verdure Gratinate	€ 5,00
Insalatona del Pappafò lattuga, misticanza, pomodori, carote, zucchine, semi di girasole	€ 7,00

pappafò Food and Drink countryhouse

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE

SL SENZA LATTOSIO

VEG

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

La Pizzeria

Per la Nostra Pizza utilizziamo solo farine scelte italiane, biologiche e macinate a pietra. Per essere valorizzate al meglio impongono un metodo di lievitazione lenta che conferisce all'impasto
una perfetta digeribilità.

Spicchi d'autore

Le nostre pizze sono INTEGRALI e vengono servite tagliate a spicchi.

Supplemento Prosciutto Crudo o Speck	€ 4,00
FOCACCINA Cotta a legna al rosmarino o cipolla	€ 4,00
LA MARGHERITA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico	€ 8,00
LA NAPOLETANA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, alici, origano	€ 10,00
LA BUFALOTTA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella di Bufala	€ 12,00
REGINA MARGHERITA Pomodorino Piccadilly a crudo e mozzarella di Bufala fresca a crudo	€ 12,00
TONNO Mozzarella fior di latte, tonno, olive, cipolla caramellata e capperi	€ 12,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Spicchi d'autore

Le nostre pizze sono INTEGRALI e vengono servite tagliate a spicchi.

DONATELLO € 14,00
Pomodorini Piccadilly in cottura, Guanciale e Bufala a crudo

LA PEPERINA € 14,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozz. di bufala e salame piccante

VEGETARIANA € 14,00
Mozzarella fior di latte, verdure grigliate,
pomodoro secco Julienne e pesto di basilico

CAMPAGNOLA € 14,00
Mozzarella fior di latte, guanciale, patate arrosto al rosmarino

N'DUJA € 14,00
Mozzarella di bufala, n'duja, salsiccia, pomodorino giallo e basilico

5 FORMAGGI € 14,00
Mozzarella di bufala, selezione di formaggi Fattoria Fontegranne

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Spicchi d'autore

Le nostre pizze sono INTEGRALI e vengono servite tagliate a spicchi.

ZAZA € 14,00
Salsiccia, mozzarella di Bufala a crudo e rucola

PAPPA-FÒ € 14,00
Mozzarella di Bufala, Cicorietta, Salsiccia nostrana, Pecorino e Cipolla

LIGURIA € 14,00
Mozzarella fior di latte, olive taggiasche, emulsione di pinoli e basilico, pomodorino secco e scaglie di parmigiano reggiano riserva

PORCINI € 14,00
Mozzarella fiordilatte, porcini, guanciale e taleggio

LA ZUCCOTTA € 14,00
Mozzarella fior di latte, zucca saltata, ricotta fresca e ciauscolo

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Spicchi d'autore

Le nostre pizze sono INTEGRALI e vengono servite tagliate a spicchi.

TARTUFOTTA € 16,00
Mozzarella fior di latte, tartufo nero estivo,
porcini e salsiccia

LA MORTAZZA € 16,00
Mozzarella fior di latte, burrata, mortadella nostrana, pistacchio

TIROLESE € 16,00
Mozzarella di Bufala, patate, gorgonzola, speck e noci

CRUDO E BURRATA € 16,00
Mozzarella fior di latte, Prosciutto Riserva 24 mesi, Burrata e Rucola

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Dolci Tentazioni

BIANCANEVE € 7,00
Profumi di sottobosco, intense armonie di frutti rossi avvolti dalla crema Chantilly e dal croccante di meringa

TORTINO DEL NONNO € 7,00
Una morbida pasta frolla alle mandorle ripiena di crema al cioccolato e pinoli

GELATO RICOTTA E PROFUMI DEL SUD € 7,00
Biscotto croccante, profumo fiori di arancia e mandorle

CIOCCOLATISSIMO € 7,00
Cuore bollente

GELATO AL CAFFÈ € 7,00
Affogato al cioccolato e crumble croccante

IL MIO TIRAMISÙ € 7,00
Un classico

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE

SL SENZA LATTOSIO

VEG

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Dolci Tentazioni

SEMIFREDDO AI PISTACCHI € 7,00
Incontro e fusione del pistacchio con l'intensità del cioccolato

PERE COTTE AL VINO ROSSO CON GELATO ALLA VANIGLIA € 7,00
Le Pere avvolte dalla salsa calda del Vin Brulè

CHEESECAKE AI PISTILLI DI ZAFFERANO € 7,00
con salsa di arancia e vaniglia Madagascar

PAN DOLCE ALLA ZUCCA CANDITA € 7,00
Farcito alla salsa di rum con uvetta e scaglie di mandorle

SORBETTO AL LIMONE AL CALICE € 5,00

ANANAS FRESCO € 5,00

Per conoscere i piatti e le opzioni disponibili rivolgetevi al personale di sala

GF SENZA GLUTINE

SL SENZA LATTOSIO

VEG

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate alla fine del menù.

La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Le Nostre Birre



RIEGELE **ÜR-HELL :** La Riegele Ürhell è una birra artiginale tedesca, di colore biondo e gradazione leggera.La schiuma è persistente e la frizzantezza è ottima. Un lungo invecchiamento dà a questa birra come risultato il gusto particolarmente fine e nobile. É una birra non pastorizzata, in tipico stile Hell, viena prodotta con uno speciale procedimento di miscelazione di materie prime.
La Ürhell ha un tenore alcolico moderato, comunque corposa dal sapore pieno, ha un aroma fine e floreale.
É una birra versatile che si adatta a pietanze o ad essere degustata come aperitivo.

Alc. 4,7%

40 Cl € 6,00 Caraffa 1,5 L € 16,00

Le Nostre Birre *Non filtrate*

LA 1 ***GOLDEN ALE*** *Colore biondo carico* *Alc. 5,3 vol.*

LA 2 ***IPA AMERICA*** *Ambrata* *Alc. 6,7 vol.*

LA 3 ***SCOTCH ALE*** *Rossa doppio malto* *Alc. 7,8 vol.*

LA 4 ***BLANCHE-WIT*** *Birra bianca* *Alc. 4,9 vol.*

LA 5 ***AMERICAN PALE ALE*** *Birra dorata* *Alc. 5,9 vol.*

33Cl € 5,00 75 Cl € 13,00

*Per la selezione di birre in bottiglia rivolgersi a **Giuliano** o al nostro personale.*

Le Bevande

Acqua Minerale naturale / gassata	€ 2,50
Coca Cola in vetro 33 cl.	€ 3,00
Coca Cola in vetro 1 L	€ 7,50
Fanta in vetro 33 cl.	€ 3,00
Sprite in vetro 33 cl.	€ 3,00

La Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 1,50
Orzo	€ 1,50
Caffè ai Cereali	€ 2,00

I Distillati

Amari	€ 3,00	Rhum	€ 4,00
Limoncello	€ 3,00	Rhum riserva	€ 5,00
Grappe	€ 3,00	Whisky	€ 4,00
Grappe riserva	€ 4,00	Whisky riserva	€ 5,00
Cognac	€ 4,00		

TABELLA ALLERGENI

1. CEREALI E DERIVATI
vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. CROSTACEI
vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. UOVA
considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.

4. PESCE
l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezzione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI
le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc.

6. SOIA
le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti i prodotti a base di soia, fatta eccezzione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE
e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezzione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattolio.

8. FRUTTA A GUSCIO
ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezzione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. SEDANO
che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE
allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto della mostarda

11. SESAMO
spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
solo se in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. LUPINI
presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. MOLLUSCHI
presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capesanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.