pappafò

FoodandDrink

countryhouse

Le Nostre Proposte

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, sformati, ecc.

4. PESCE
l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per 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 prodotti a base di soia, fatta eccezione 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 eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolo.

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 eccezione 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 nella 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 10 mg/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, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

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

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

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

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

25 euro
min. 2 persone
bevande escluse

Menù Degustazione Birra

Fiore di zucca, burrata fresca ed alice dell'Adriatico

Carpaccio di Trota Salmonata con pane carasau e salsa mango

Crocchetta fritta alle cime di rapa e salsiccia

Straccetti di pollo ai peperoni spellati, anacardi
e pomodorino datterino

SEMIFREDDO AI PISTACCHI
Incontro e fusione del pistacchio con l'intensità del cioccolato

pappafò
Food and Drink
countryhouse

40 euro
min. 2 persone

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

Per Cominciare

L'uovo fritto (BIO), nel suo nido, cotto a bassa temperatura, crema di ceci e tartufo nero	€ 10,00
Carpaccio di Trota Salmonata con pane carasau e salsa mango	€ 10,00
Grande selezione di salumi nostrani Marchigiani	€ 15,00
Mini burger vegetariano, guacamole e panino alla curcuma	€ 10,00
Tartare di Marchigiana, maionese all'avocado e chips di polenta	€ 12,00
Pizzetta fritta, pesto di basilico, Burrata fresca, olive Leccino e vela di guanciale croccante	€ 10,00
Focaccia con crema di fave, verdure di campo ripassate e ricotta salata	€ 9,00

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

Per Cominciare

Crudo di tonno, crema al lime, timo, briciole di pane ai capperi e olive leccino	€ 12,00
Crocchetta alle cime di rapa e salsiccia su salsa al peperone dolce	€ 9,00
Fiore di zucca, burrata fresca ed alice dell'Adriatico	€ 10,00
PROSCIUTTERIA: il Nostro Prosciutto Marchigiano 18 mesi Prosciutto fumato "Dok Dall'Ava" Speck Riserva Trentino "Corrà" e Burrata fresca	€ 15,00
FRITTISSIMO: Olive Ascolana, mozzarelline di bufala verdurine e cremini rigorosamente preparati dal Pappafò	€ 15,00
Olive all'Ascolana "fatte a mano" del Pappafò (circa 300 gr)	€ 10,00

Degustazione di Formaggi

serviti con le nostre confetture e miele

FATTORIA FONTEGRANNE

15 euro

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

i Primi Piatti

Lasagnetta al tartufo, funghi e salsiccia	€ 12,00
Chitarrina al pesto di zucchine e gamberi, limone e battuta di gambero	€ 14,00
Penciarelle con sfilacci di coniglio in porchetta e pomodorino datterino	€ 12,00
Gnocchetti di patate fatti a mano alla Gricia, carciofi freschi e Zafferano	€ 10,00
Pappardella al ragù di Cinghiale olive leccino e pomodorino confit all'origano	€ 10,00
Riso Basmati con verdure fresce alle spezie e chutney allo yogurt	€ 10,00
Raviolone di ricotta, cime di rapa ripassate, pomodoro confit, burrata fresca	€ 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 all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

i Secondi Piatti

Millefoglie di baccalà e patate	€ 18,00
BIG – BURGER: Pane nostro, hamburger 250gr 80% manzo 20% maiale, lattuga, pomodoro, scamorza cipolla, maionese e ketchup del Pappafò, patatine fritte	€ 16,00
La Guancia di Scottona al vino rosso	€ 18,00
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	€ 18,00
Pork Ribs "Le costine di Maiale" del Pappafò Se non ti lecchi le dita godi solo a metà!!!	€ 18,00
Straccetti di pollo cotto a vapore con peperoni spellati, anacardi e pomodorino datterino	€ 18,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio 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	€ 4,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate arrosto	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 4,00
Verdure Gratinate	€ 4,00
Insalatona del Pappafò lattuga, misticanza, pomodori, carote, zucchine, semi di girasole	€ 7,00

pappafò
Food and Drink
countryhouse

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio 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

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio
le nostre pizze sempre calde.
Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

Supplemento Prosciutto Crudo o Speck	€ 3,00
FOCACCINA Cotta a legna al rosmarino o cipolla	€ 3,00
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
ZAZA Salsiccia, mozzarella di Bufala a crudo e rucola	€ 12,00
MONTAGNOLA Pomodoro S.Marzano DOP, Fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, cipolla	€ 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 all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Spicchi d'autore

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio
le nostre pizze sempre calde.
Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

DONATELLO € 12,00
San Marzano fresco, Guanciale, bufala a crudo

LA PEPERINA € 12,00
Mozzarella di bufala, salame piccante, parmigiano

VEGETARIANA € 12,00
Mozzarella fior di latte, verdure grigliate,
pomodoro DOP San Marzano intero e pesto di basilico

CAMPAGNOLA € 12,00
Mozzarella fior di latte, guanciale, patate arrosto al rosmarino

REGINA MARGHERITA € 12,00
Pomodorino Piccadilly a crudo e mozzarella di Bufala fresca a crudo

LA CARCIOFOTTA € 14,00
Mozzarella fior di latte, Carciofi freschi saltati,
Formaggio "Luna Gialla" Fatt. 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 all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Spicchi d'autore

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio
le nostre pizze sempre calde.
Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

EXTRA-BUFALA € 12,00
Mozzarella di Bufala, Pomodoro San Marzano DOP intero, basilico fresco

BELLA NAPOLI € 12,00
Fior di Latte, Pomodoro S. Marzano DOP intero, origano e alici di Cetara

5 FORMAGGI € 12,00
Mozzarella fior di latte, selezione di formaggi Fattoria Fontegranne

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

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

Spicchi d'autore

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio
le nostre pizze sempre calde.
Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

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

TONNO € 14,00
Mozzarella fior di latte, Filetti di Tonno Riserva,
cipolla rossa saltata, capperi e olive

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 18 mesi,
burrata, rucola e olio all'arancio

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

Dolci Tentazioni

BIANCANEVE € 6,00
Profumi di sottobosco, intense armonie di frutti rossi avvolti
dalla morbidità della crema Chantilly e dal croccante di meringa

TORTINO DEL NONNO € 6,00
Una morbida pasta frolla alle mandorle
ripiena di crema al cioccolato e pinoli

GELATO ALLO STRUDEL € 6,00
con croccante alle noci e cannella

CIOCCOLATISSIMO € 6,00
Cuore bollente

GELATO MANDORLE E ARANCIO € 6,00
con biscotto al profumo di arancio e zenzero

IL MIO TIRAMISÙ € 6,00
Un classico

BICCHIERE YOGURT E MANGO € 6,00
sapore fresco e imprevedibile che porta
i profumi di nuove e antiche scoperte

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

Dolci Tentazioni

SEMIFREDDO AI PISTACCHI Incontro e fusione del pistacchio con l'intensità del cioccolato	€ 6,00
PERE COTTE AL VINO ROSSO CON GELATO ALLA VANIGLIA Le Pere avvolte dalla salsa calda del Vin Brulè	€ 6,00
CHEESCAKE ALLA FRAGOLA Crema fresca al formaggio con fragole fresce	€ 6,00
EROS Gelato alla crema affogato al cioccolato aromatizzato all'arancia con mandorle tostate	€ 6,00
HEMINGWAY Il pan di spagna al cioccolato incontra il calore della mousse fondente con le note del lampone	€ 6,00
SMOOTHIE DI FRUTTA FRESCA Soffice crema fredda alla frutta fresca con croccante alle mandorle e menta	€ 6,00
SORBETTO AL LIMONE	€ 4,00
ANANAS FRESCO	€ 4,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio 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*

LA 2 ***IPA AMERICA*** *Ambrata*

LA 3 ***SCOTCH ALE*** *Rossa doppio malto*

LA 4 ***BLANCHE-WIT*** *Birra bianca*

33Cl € 5,00 75 Cl € 12,00

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

La Caffetteria

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

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		

pappafò

Food and Drink

countryhouse