



RIPATRANSONE

CITTÀ D'ARTE E STORIA - BELVEDERE DEL PICENO



REGIONE MARCHE



2 novembre - 1 dicembre 2013

Diciannovesima
passeggiata enogastronomica
con i ristoratori e i produttori della città

Le Vie di Bacco

Wine Bar ALTO GRADIMENTO

c/o Residenza La Vigna, Frazione Cabiano, Strada Provinciale Valsesino

338.2883316 (menu euro 20,00) - email: altogradimento2011@gmail.com



Antipasto

Taglieri di affettati e formaggi nostrani,
olive verdi,
crostini misti

Secondo

Carpaccio di carne (in alternativa bresaola) con rucola, grana,
pomodorini pachino ed olio extravergine d'oliva

Dolce

Biscotti al vino con calice di vino ottenute da uve surmature
(Imperium della cantina Villa Grifoni)

Acqua naturale e gassata, vino Rosso Piceno della Cantina Perozzi

Ogni Venerdì, Sabato e Domenica solo su prenotazione

Ristorante BARONE ROSSO

Via Cavour, 1

tel. 0735.9442 - 340.8701971 (menu euro 23,00)



Antipasto

Fietta nnèrta de prosciuttu, lonze e salama (*affettato di salato porcino*)
Tandi urtaggia su le reticule (*ortaggi vari cotti in gratella*)
Melanzana 'ffècata nghe le cascia (*melanzane affogate e cacio pecorino*)
Jive rrembite de cicce e creme fritte (*olive ripiene e cremini*)
Le trippe de lu bbova nghe lu suca (*trippa bovina al sugo*)

Primo

Bbucculòtta nghe lu suca de lu crestò (*ciuffolotti al sugo di castrato*)
Meccherù nghe li funga frischi (*tagliatelle ai funghi porcini*)

Secondo

Perchitta errestu nghe le patata cuottu su lu forna a llegna
(*patatine e porcellino arrostito nel forno a legna*)

Dolce

Dopa tutta 'sse ggran purtata / Che v'ha fatta rlecca' le deta
Ce sterré pura le crustata.... / Ma se propria nne le vuleta
Emó vaste caccia' da 'jó 'nzeccò / Vinditré èuri cundandi.... Per ò!

Chiuso il lunedì

Società Agricola COLLE DEL GIGLIO

Contrada Colle del Giglio

tel. 073599374 - 3355939112 - info@colledelgiglio.com (menu euro 25,00)



Antipasto

Affettati misti, formaggio pecorino,
focaccia, verdure gratinate, crostini di porcini,
coratella di agnello con uova, cheese di porcini

Primo

Pasta e fagioli
Pappardelle al sugo di papera

Secondo

Grigliata mista,
olive fritte ascolane, cremini, stuzzichini

Dolce

Zuppa inglese

www.colledelgiglio.com

Agriturismo IERVASCIO'

Contrada San Michele

tel. 0735.97936 (menu euro 22,00)



Antipasto

Affettato, zucca alla parmigiana,
olive fritte, fegatini con le uova

Primo

Taccù con lo zzi,
Polenta con costatelle e salsicce

Secondo

Agnello, maiale e pollo cotti nel forno a legna,
contorno di stagione

Dolce

Dolce della casa

Olio, vino, uova, farina di granoturco e orzo, agnello, confetture, pane, crostate, affettati, olive, verdure sono di nostra produzione e provenienti da agricoltura biologica. Il maiale proviene dalla "FABBRICA" di Recchi Recco di Castignano. I polli dall'azienda agricola D'Ercole Vincenzo di Porchia.

Ristorante IL PICENO

Viale Leopardi 12

tel. 0735.704559 - 338/1059621 Paolo - 333/7599014 Gianmarco - info@ilpiceno.eu (menu euro 25,00)



Antipasto

Salumi misti e formaggio, funghi marinati, fagioli e c otiche, olive e cremini, orzo ai funghi, fasa di tacchino con julienne di verdure

Primo

Trofie al ragù bianco del Piceno,
Gnocchetti pomodorini basilico e lardo di Colonnata

Secondo

Filetto di maiale al pepe rosa,
Stinco di vitello al forno

Dolce

Crostata ai frutti di bosco, cantucci

www.ilpiceno.eu

Az. Agricola Biologica LA CONTRADA

Contrada Magazzini 9 (zona San Savino)

0735.90522 - 347.5134333 - info@lacontrada.com (menu euro 25,00)



Antipasto

Selezione di salumi, formaggi, fritto,
polentina funghi e tartufo

Primo

Tagliatelle al ragù di cinghiale,
Ravioli funghi e tartufo

Secondo

Tagliata di Marchigiana (vitellone bianco dell'Appennino)
con contorno di patate

Dolce

Tiramisù

Sono compresi coperto, vino, acqua, pane, caffè e digestivo della casa.
Gran parte delle materie prima usate per la composizione dei nostri piatti
provengono dalla nostra azienda agricola in regime biologico dal 2001.

Centro turistico rurale di ristoro LA SORGENTE

Contrada Caniette

tel. 3334600031 (menu euro 25,00)



Antipasto

Misto di salumi con insalatina di radicchio,
Involtini di melanzane affumicati,
Ciavarro, verdura di stagione saltata

Primo

Margerite ricotta e spinaci in salsa di noci,
Vincisgrassi

Secondo

Brasato di manzo al Rosso Piceno
con purea di ceci

Dolce

Pizza ripiena

Aperto il sabato sera e la domenica a pranzo

Ristorante Pizzeria LU CUCCELÒ

Via Don Augusto Camei, 2

tel. 0735.99766 (menu euro 23,00)



Antipasto

Varietà di salumi, assaggio di formaggi con miele,
sformato di melanzane, pomodori arrosto,
cestini di parmigiano fantasia

Primo

Tagliatelle al cinghiale,
Vincisgrassi

Secondo

Tagliata di vitella,
Salsicce al vino rosso

Dolce

A scelta tra:

tiramisù, panna cotta, catalana, crem caramel, semifreddo all'amaretto

Aperto anche domenica a pranzo, è gradita la prenotazione

Agriturismo PIETRA ANTICA

Contrada Sant'Egidio

tel. 349.6786285 (menu euro 23,00)



Antipasto

Affettato misto di salumi locali, formaggio con marmellata,
crostini con verdure e olio biologico nuovo,
orzo di zucca gialla,
patate e spiedini di zuccina fritti

Primo

Mezzemaniche ai sapori di autunno,
Tagliatelle al sugo di castrato

Secondo

Coscio di tacchino ripieno,
Spalla di maiale affogata al vino bianco e champignon

Dolce

Dolcetti della casa

Verdure, marmellate, olio di oliva biologico e dolci di produzione propria;
carni, salumi e formaggi dell'azienda agricola Rossi di Moresco.
Aperto su prenotazione venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo.

Az. Ag. Biologica **RELAIS DEL COLLE**

Contrada San Gregorio – Frazione Trivio

tel. 0735.987003 – 393.2158590 - info@relaisdelcolle.it (menu euro 28,00)



Antipasto

Aperitivo del Relais con pasticcini salati, bruschette assortite, biscotti con mousse, patatine sfogliate fritte (fatte in casa)
Olive all'ascolana ripiene fritte e cremini fritti,
polpettine di tofu in guazzetto con pistacchi e noci

Primo

Chitarrina di farro fatta in casa al ragù di funghi con salsiccia

Secondo

Seitan fatto in casa in salsa di ceci ai capperi

Dolce

Crostata di zucca e cioccolato con crema tiramisù

Vino, verdure, pasta, dolci, olio extra vergine di oliva biodinamico di nostra prod. Farina di farro Sana Frux Montedinove.
Aperto solo su prenotazione: venerdì e sabato a cena, domenica a pranzo. - www.relaisdelcolle.it

RISTORANTI

TERRA DI SAPORI

Alto Gradimento

Barone Rosso

Colle del Giglio

Iervasciò

Il Piceno

La Contrada

La Sorgente

Lu Cuccelò

Pietra Antica

Relais del Colle

CANTINE

CITTÀ DEL VINO

Colli Ripani

Damiani Pasqualino

D'Angelo Bernardo

Frattini Laura

Gozzana

La Fontursia

La Vite Maritata

Le Caniette

Le Cantine di Figaro

Nibi Salvatore

Perozzi Camillo

Poderi Capecci San Savino

Tenuta Cocci Grifoni

Tenuta Santori Montebove

Villa Grifoni

0735.9505

0735.90503

0735.90128

328.2732083

0735.987005

0735.91231

0735.99075

0735.9200

0735.431806

0735.90119

0735.90112

0735.90107

0735.90143

0735.584189

0735.90495

PRODUTTORI OLIO

CITTÀ DELL'OLIO

Acciarri Bruno

Cardarelli Maurizio

Colli Ripani

Frattini Laura

Iervasciò'

La Fontursia

Nibi Saro

Podere del Nonno

Tenuta Cocci Grifoni

Villa Grifoni

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

Tutti i menu comprendono 1 bottiglia di vino ogni 2 persone

