

Benvenuto!

Lo staff Altamarea è a tua completa disposizione per darti il servizio migliore
In questo locale vengono serviti prodotti freschi, in caso di mancata reperibilità di tali prodotti verranno sostituiti con prodotti surgelati.

Si accettano carte di credito
SERVIZIO E COPERTO € 2,50



Ci puoi trovare anche a:
Civitanova Marche - Cuore Adriatico
Tel.0733 29 22 92
Porto Sant'Elpidio - Le Ancore
Tel.0734 87 80 20
Piediripa di Macerata - Valdichienti
Tel.0733 97 83 84
QUICK POINT - Le Ancore
Tel.0734 67 95 83
Vieni a trovarci!
Saremo lieti di garantirti lo stesso servizio, la stessa qualità!

I 14 ALLERGENI ALIMENTARI

In base al Reg. UE 1169/2011, soltanto 14 sostanze/prodotti su 120 descritti come responsabili di allergie alimentari necessitano dell'etichettatura obbligatoria degli allergeni.

Questi 14 ingredienti/sostanze/prodotti che provocano allergie o intolleranze, assieme agli ingredienti introdotti negli alimenti come i coadiuvanti tecnologici e gli additivi, rappresentano nell'Unione Europea le cause più comuni o gravi di ipersensibilità alimentare.

Nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 viene riportato l'elenco completo delle SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- 1) Cereali contenenti glutine
- 2) Crostacei
- 3) Uova
- 4) Pesce
- 5) Arachidi
- 6) Soia
- 7) Latte
- 8) Frutta a guscio
- 9) Sedano
- 10) Senape
- 11) Semi di sesamo
- 12) Anidride Solforosa
- 13) Lupini
- 14) Molluschi

ALLERGENI - ALLERGEN



Gentile Ospite, se hai delle allergie o/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel miglior dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



LE SPECIALITÀ SENZA GLUTINE

LE SPECIALITÀ

Cappelletti al fumè €12,00
Gnocchi alla marinara €14,00

LE PIZZE

Focaccia € 8,00
(semplice o con rosmarino)
Boscaiola € 10,00
(bianca, mozzarella, funghi e prosciutto)
Margherita € 9,00
(pomodoro e mozzarella)
Salame piccante € 10,00
(pomodoro, mozzarella e salame piccante)
Capricciosa € 12,00
(pom. mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi e olive)

PANINO SEMPLICE € 2,50



PRODOTTI SELEZIONATI DELLA
GLUTEN FREE EXPERT
www.glutenfreeexpert.it



ESTRELLA DAURA

Birra GLUTEN FREE - 0,33 L
Bassa fermentazione
Gradazione alcolica 5,4%vol.
Colore giallo dorato

€ 5,50

BIRRE ALLA SPINA

PAULANER - Bionda Piccola 0,3 l € 4,00 Media 0,5 l € 6,00 Caraffa 1 L € 11,00 Caraffa 1,5 L € 16,00



Nome: Franziskaner
Nazione: Germania
Tipologia: Weizen
Fermentazione: Alta
Grad. Alc.: 5,0% vol.
Colore: opaco biancastro

0,3 l € 4,50
0,5 l € 6,50

È una birra caratterizzata da un tenore alcolico non elevato e da un gusto fresco, aromatico e poco amaro. La schiuma è generosa, corposa e persistente e con il suo bicchiere risulta perfetta, l'essenziale è versarla nel modo corretto.



Nome: Leffe
Nazione: Belgio
Tipologia: Dubbel
Fermentazione: Alta
Grad. Alc.: 6,6% vol.
Colore: rosso

0,33 l € 6,50

Un gusto avvolgente, caratterizzato dal caramello. Leffe Rouge esalta alla perfezione i sapori molto diversi tra loro: valorizza al meglio carni rosse, salumi e formaggi stagionati e dolci alla mandorla.



Nome: Hoegaarden
Nazione: Belgio
Tipologia: Bianche
Fermentazione: Alta
Grad. Alc.: 4,9% vol.
Colore: dorato opalescente

0,25 l € 4,00
0,5 l € 6,50

Birra bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. All'anima agrumata corrisponde un gusto fresco e acidulo di frumento belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il finale, intensissimo è di succo di limone con una gentile asprezza.

BIBITE ALLA SPINA

Coca-Cola piccola 0,3 cl € 2,70
Coca-Cola media 0,5 cl € 4,00
Bibite in lattina 0,33 cl € 3,00
Vino della casa 1/4 litro € 3,00
Vino della casa 1/2 litro € 5,00
Vino della casa 1 litro € 8,50
Coca-Cola in vetro 1 Litro € 7,50
Coca-Cola in vetro 0,33 cl € 3,20
Chinotto e aranciata in vetro S. Pellegrino 0,20 cl € 3,20

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ceres bionda 0,33 cl € 4,00
Bud 0,33 cl € 4,00
Beck's 0,33 cl € 4,00
Feldschlösschen (birra analcolica) € 4,50
Paulaner Weissbier 0,50 cl € 6,00
Paulaner Münchener Hell 0,50 cl € 6,00

ACQUA

Acqua minerale € 3,00
San Pellegrino e Panna 0,75 cl
Acqua Fonti di Palme 0,75 cl € 2,70
Acqua Perrier 0,25 cl € 2,50



ANGOLO BAR

Caffè € 2,00 Amari e liquori € 4,00
Orzo € 2,50 Grappe € 4,00
Ginseng € 2,50 Whisky e rum s.q.
Sorbetto al limone € 2,50

DOLCI

CROCCANTE AL PISTACCHIO



Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

€ 5,50

CROCCANTE AMARENA



Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

€ 5,50

CROCCANTE ALLE MANDORLE



Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

€ 5,50

COPPA TIRAMISÙ



Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato semifreddo al caffè e zabaglione.

€ 5,50

COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFÈ



Gelato semifreddo al caffè e chantilly con salsa al cioccolato e caffè e nocciole pralinate.

€ 5,50

COPPA MOUSSE AL CIOCCOLATO



Gelato semifreddo al cioccolato, con cuore semifreddo allo zabaglione, decorato con riccioli di cioccolato al latte.

€ 5,50

CREMA CATALANA



Crema ricoperta di zucchero caramellato.

€ 5,50

COPPA ZUPPA INGLESE



Pan di Spagna con inzuppatura al gusto Alchermes, gelato semifreddo al cioccolato e zabaglione, decorato con riccioli di cioccolato.

€ 5,50

TORTINA DELLA NONNA



Parta frolla e crema pasticcera al gusto di limone, decorata con pinoli e mandorle.

€ 5,50

SEMIFREDDO AL CAFFÈ



Semifreddo al caffè con crema al gusto di vaniglia, decorato con pinoli e Pan di Spagna al cacao.

€ 5,50

SEMIFREDDO AL TORRONCINO



Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

€ 5,50

COPPA PROFITTEROL



Gelato semifreddo al cioccolato e bigné ripieni di crema al gusto vaniglia.

€ 5,50

TARTUFO ALLA NOCCIOLA



Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa.

€ 5,50

TARTUFO BIANCO



Gelato semifreddo allo zabaglione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

€ 5,50

TARTUFO CLASSICO



Gelato semifreddo allo zabaglione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.

€ 5,50

COCCO NOCCIOLA



Biscotto alla nocciola fritto con crema al gusto di cacao e crema alla nocciola, decorato con cocco rapè.

€ 5,50

COPPA YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO



Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtili e ribes.

€ 6,50

COPPA STRACCIATELLA



Gelato alla stracciatella e cioccolato, decorato con nocciole pralinate.

€ 6,50

CUORE D'ARANCIA



Esclusiva manopersona semifredda con una ricca crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi.

€ 5,50

NOTTE BIANCA



Elegante semifreddo con una crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria.

€ 5,50

LIMONE RIPIENO



Frutto ripieno con sorbetto di limone.

€ 6,50

FLUTE PIÑA COLADA



Esclusiva gelato al cocco e ananas variegato con una salsa all'ananas e rum della Jamaica.

€ 6,50

FLUTE FRUTTI DI BOSCO



Gelato ai frutti di bosco con succo di lime e variegatura al lampone.

€ 6,50

FLUTE LIMONCELLO



Gelato al limone con variegatura al limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani.

€ 6,50

PANNA COTTA (CIOCCOLATO, FRUTTI DI BOSCO, NUTELLA)

€ 5,50

VINI BIANCHI

1 Pecorino le Merlettaie - Cù Cù 	€ 18,00
DOCG Pecorino - Marche Biologico	
2 Passerina Evoè - Cù Cù 	€ 16,00
I.G.T. Passerina - Marche	
3 Falerio DOC Pecorino 003 - Castrum Morisci	€ 18,00
100% Pecorino - Marche	
4 Passerina 102 - Castrum Morisci	€ 16,00
I.G.T. Passerina - Marche	
5 Pecorino - Centanni	€ 20,00
DOCG Pecorino - Marche	
6 Passerina - Centanni	€ 18,00
DOCG Passerina - Marche	
7 Pecorino Offida - Velenosi 	€ 19,00
DOCG Pecorino - Marche	
8 Passerina Marche - Velenosi 	€ 16,00
IGT Passerina - Marche	
9 Pecorino Altissimo - Cherri d'Acquaviva	€ 18,00
DOCG Pecorino - Marche	
10 Passerina Radiosa - Cherri d'Acquaviva	€ 16,00
DOCG Passerina - Marche	
11 Falerio DOC - Cherri d'Acquaviva	€ 16,00
50% trebbiano, 25% Passerina 25% Pecorino - Marche	
12 Falerio Pecorino 2012 Maree - Madonnabruna	€ 18,00
100% Pecorino DOC - Marche	
13 Marche Passerina Rivafiorita - Madonnabruna	€ 16,00
Passerina IGT, Pecorino - Marche	
14 Verdicchio dei Castelli di Jesi - Santa Barbara	€ 20,00
Verdicchio	
15 Verdicchio Cambrugiano Riserva - Belisario	€ 25,00
Verdicchio	
16 Fiano di Avellino - Mastroberardino	€ 21,00
DOC Fiano - Campania	
17 Falanghina - Mastroberardino (Mora Bianca)	€ 20,00
DOC Falanghina - Campania	
18 Greco di Tufo - Mastroberardino	€ 20,00
DOC Greco - Campania	
19 Müller Thurgau - Meran	€ 20,00
DOC Müller Thurgau - Alto Adige	
20 Gewürztraminer - Meran	€ 22,00
DOC Traminer Aromatico - Alto Adige	
21 Pinot Grigio - Meran	€ 18,00
DOC Pinot Grigio - Trentino	
24 Incanto Falerio DOC - Villa Manù 	€ 18,00
Pecorino BIO	
26 Fenèsia - Terra Fageto	€ 18,00
Offida Pecorino DOGC - Marche	
29 Letizia - Terra Fageto	€ 16,00
Passerina IGT - Marche	
30 Ribolla Gialla D.O.C. Collio - Pighin	€ 20,00
Ribolla Gialla - Friuli	

VINI ROSSI

31 Rosso Gotico - Cù Cù 	€ 18,00
DOC Biologico - Marche	
32 Lacrima di Morro d'Alba - Cù Cù	€ 18,00
DOC Lacrima - Marche	
33 Rosso Piceno Bacchus - Cù Cù 	€ 16,00
DOP Montepulciano, Sangiovese - Marche Biologico	
34 Rosso Piceno Sup. - Brecciarolo Cantina Velenosi	€ 17,00
DOC Montepulciano, Sangiovese - Marche	
36 Roggio del Filare - Velenosi	€ 38,00
Rosso Piceno Doc Superiore - Marche	
37 Ludi - Velenosi	€ 38,00
Offida DOC rosso	
38 K'un - Clara Marcelli	€ 34,00
Montepulciano - Marche Biologico	
39 Rosso Piceno DOC "Galliano" - Madonnabruna	€ 15,00
Montepulciano e Sangiovese - Marche	
40 Mida - Allevi Maria Letizia	€ 30,00
100% Montepulciano - Marche Biologico	

ROSATI

41 Cerasuolo d'Abruzzo Sup. - Villa Barcaroli  	€ 17,00
Rosato - Montepulciano - Abruzzo	
42 Petalus - Villa Manù 	€ 16,00
Rosato - 100% Merlot	
43 Rosato Marche IGT - Belisario	€ 15,00
Rosato - Sangiovese	

BOLLICINE

44 Nadir Rosè - Belisario	€ 18,00
Marche Rosato Igt Spumante Brut - Sangiovese e Lacrima	
45 Rymarosè - Cù Cù 	€ 18,00
Marche Rosato Igt Spumante Brut - Sangiovese	
46 Franciacorta Rosè - Bredasole	€ 38,00
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - Lombardia	
47 Prosecco - Spagnol Col del Sas	€ 18,00
Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG - Veneto	
25 Prosecco - Valdo	€ 18,00
Valdobbiadene Prosecco DOCG - Veneto	
48 Merlettaie Brut - Cù Cù 	€ 20,00
Vino Spumante Brut varietà Pecorino - Marche	
49 Passerina Brut "Altamarea" - Cù Cù 	€ 17,00
Passerina - Marche	
50 Passerina brut - Velenosi	€ 17,00
Passerina - Marche	
51 Passerina spumante extra dry	€ 17,00
Roccatiepola - Madonna Bruna	
Passerina - Marche	
52 Passerina brut - Velenosi MAGNUM	€ 34,00
Passerina - Marche	
53 Asti Spumante DOCG - Patrizi	€ 18,00
Moscato Bianco - Piemonte	
54 Clèlia - Terra Fageto	€ 17,00
Passerina Spumante Brut - 100% Passerina - Marche	
55 Franciacorta Brut - Bredasole	€ 36,00
80% Chardonnay 10% Pinot Bianco 10% Pinot Nero - Lombardia	
56 Champagne Cuvee Prestige Brut - Bauser	€ 46,00
Pinot Noir Chardonnay - Francia	
57 Champagne Veuve Cliquot cuvee SPB - Veuve Cliquot	€ 75,00
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier - Francia	
58 Moët Brut Imperial - Moët & Chandon	€ 70,00
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay - Francia	
59 Cuvée Prestige - Franciacorta - Cà del Bosco	€ 48,00
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%	
60 Cuvée Prestige - Franciacorta	€ 28,00
Cà del Bosco - bott. picc.	
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%	
61 Cuvée Prestige Rosè - Franciacorta - Cà del Bosco	€ 54,00
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%	

Le Piccole Vini in bottiglie piccole da 37,5 cl

62 Passerina - Velenosi	€ 9,00
63 Falanghina del Sannio - Mastroberardino	€ 11,00
Falanghina - Marche	
64 Fiano di Avellino - Mastroberardino	€ 12,00
DOC Fiano - Campania	
65 Greco di Tufo - Mastroberardino	€ 12,00
DOC Greco - Campania	
66 Rosso Piceno Sup. - Brecciarolo Cantina Velenosi	€ 9,00
DOC Montepulciano, Sangiovese - Marche	

Dionetti
VINI DA RACCONTARE

Nel cuore della Val Menocchia, in un luogo magico incastonato tra i colli armonici e selvaggi, un anfiteatro di vigne prospera sfiorato dal respiro della brezza del Mar Adriatico e dalle correnti provenienti dal vicinissimo Monte dell'Ascensione.

67 Passerina Lulù	€ 18,00
IGT Passerina - Marche	
68 Pecorino Vignagulia	€ 20,00
Offida DOCG Pecorino	


LE SENATE

Le Senate è situata su una collina litoranea affacciata sul Mare Adriatico. Le vigne sono allevate su un pianoro che scorge il mare e gode delle sue brezze; il terreno limo-sabbioso si caratterizza per uno strato di concrezioni di carbonato di calcio che lo rendono unico e favoriscono una perfetta maturazione delle uve.

69 Sciucca Panza 	€ 16,00
IGT Marche Rosato - Merlot 100%	
70 Scirocco Da Mare 	€ 16,00
IGT Marche Chardonnay - Chardonnay 100%	