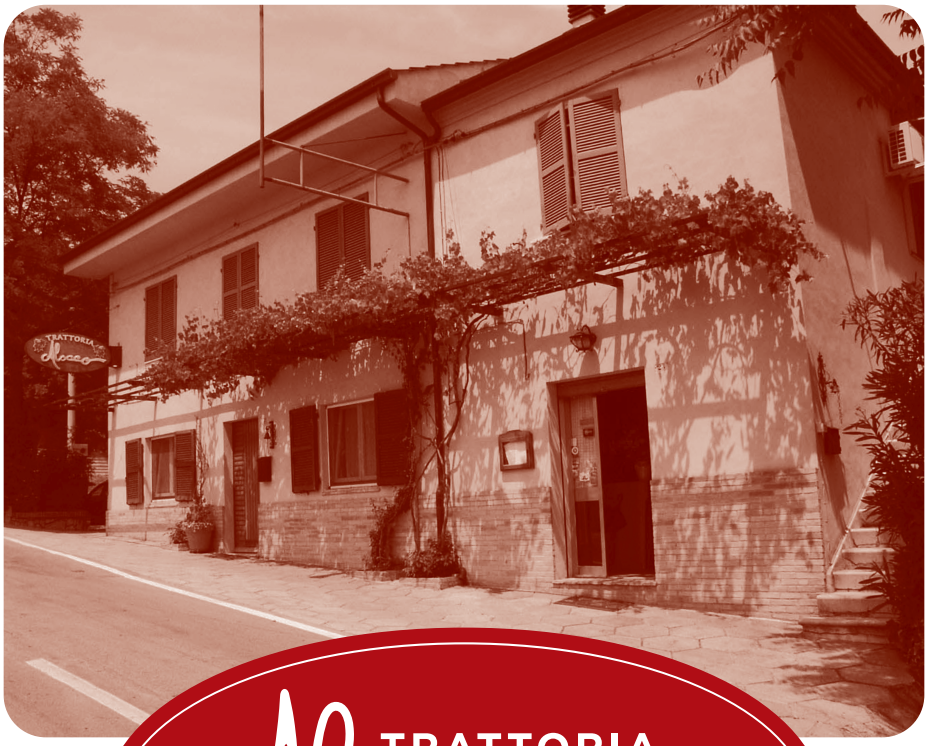

TRATTORIA Alocco

Trattoria Alocco

Cucina tradizionale marchigiana dal 1970

Via Montegallo 23 Offagna AN
tel. 071/7107049

Nel periodo estivo siamo aperti tutti i giorni a pranzo e a cena

Nel periodo invernale siamo aperti a pranzo tutti i giorni,
a cena tutti i fine settimana, negli altri giorni solo su prenotazione
per un minimo di 10 persone

Chiuso il martedì e domenica sera

La trattoria Alocco nasce nel 1970 quando Gisa e Alberico,
appena sposati, decidono di intraprendere questa avventura
e di trasformare l'osteria del padre, già attiva da decenni, in trattoria.

Da allora la famiglia Alocco vi propone piatti tipici della cucina marchigiana
seguendo ancora i ritmi e le preparazioni dettate dall'antica tradizione,
con ospitalità e cordialità.

Noi della Trattoria Alocco Vi suggeriamo un menù completo da gustare
recuperando il giusto tempo dedicato al mangiare e al convivio,
il giusto tempo per Noi per concederci di fare le cose per bene,
e per Voi per recuperare il piacere di mangiare.
Ma non confondete il valore della lentezza con la perdita di tempo,
rallentiamo un poco per offrirvi un momento di pace e permetterci di
offrirvi un menù autentico fatto rigorosamente a mano come allora.

"Io difendo il ritmo umano:
il tempo preciso, né più né meno,
che serve per fare le cose per bene.
Per pensare, per riflettere,
per non dimenticare chi siamo".
{ *Luis Sepúlveda* }

Le nostre specialità
sono le paste - ravioli, tagliatelle e pappardelle, gnocchi - fatte a mano.
Le carni alla brace, il coniglio in porchetta, la polenta e le cresce.
I dolci tipici della casa fatti a mano.

Su ordinazione
cuciniamo piatti speciali tradizionali solitamente fuori menù
quali vincisgrassi, cannelloni, pappardelle alla lepre,
pollo e coniglio in potacchio, fritto all'italiana, polenta e stoccafisso.

Gli Antipasti

Crescia

focaccia cotta alla brace, servita a spicchi
da farcire con prosciutto, salame, formaggio pecorino, verdure cotte

{ *€ 12,00* }

Crescia solo verdure

{ *€ 7,00* }

Crescia verdure e formaggio

{ *€ 9,00* }

Crescia prosciutto e verdure

{ *€ 9,00* }

I Primi Piatti fatti a mano

Tagliatelle al ragù

{ *€ 12,00* }

Gnocchi alla papera

{ *€ 12,00* }

Pappardelle ai funghi

{ *€ 12,00* }

Pappardelle al cinghiale

{ *€ 12,00* }

Ravioloni gratinati al forno

{ *€ 12,50* }

I Secondi Piatti

Coniglio in porchetta
farcito con finocchietto selvatico e cotto in teglia
{ *€ 16,00* }

Maiale in porchetta
farcito con finocchietto selvatico e cotto in teglia
{ *€ 13,00* }

Arrosto misto alla brace
spiedini, salsicce, costine di maiale, agnello
{ *€ 15,00* }

Bistecca alla brace
{ *€ 4,50 / hg* }

Tagliata alla rucola e parmigiano
{ *€ 4,50 / hg* }

Agnello alla brace
{ *€ 17,00* }

Crescia
focaccia cotta alla brace servita a spicchi
da farcire con prosciutto, salame, formaggio pecorino, verdure cotte
{ *€ 12,00* }

I Contorni

Insalata mista
{ *€ 4,00* }

Insalata verde
{ *€ 3,00* }

Patate arrosto
{ *€ 5,00* }

Verdure cotte
{ *€ 5,00* }

I Dolci fatti in casa

Zuppa inglese
{ *€ 5,50* }

Tiramisù
{ *€ 5,50* }

Panna cotta al cioccolato
Panna cotta al caramello
Panna cotta ai frutti di bosco
{ *€ 5,50* }

Pasticceria secca fatta in casa
composta da crostate, ciambella, cantucci
{ *€ 5,00* }

I nostri Menu Comitive

uguale per tutta la comitiva

{ *minimo 2 persone* }

Menu Crescia

Crescia a spicchi
da farcire con affettati,
verdure cotte,
formaggio pecorino
e salsiccia

{ *€ 15,00 a persona* }
bevande escluse

Menu Primo&Crescia

Un primo piatto a scelta
dal menu

Crescia a spicchi
da farcire con affettati,
verdure cotte e
formaggio pecorino

{ *€ 25,00 a persona* }
bevande escluse

Menu tradizionale

Due Assaggi di primi a scelta
o in alternativa
antipasto con crescia, affettati,
formaggi e verdure ripassate

Grigliata mista

Patate e insalata

Caffè

{ *€ 27,00 a persona* }
bevande escluse

Menu tradizionale completo

Antipasto con crescia, affettati,
formaggi e verdure ripassate

Due Assaggi di primi a scelta

Grigliata mista

Patate e insalata

Caffè

{ *€ 32,00 a persona* }
bevande escluse

Vino della Casa

Rosso Conero

1 lt { € 8,00 }

1/2 l { € 4,00 }

1/4 l { € 3,50 }

Lacrima

1 lt { € 9,00 }

1/2 l { € 5,00 }

1/4 l { € 3,50 }

Bianco da tavola

1 lt { € 8,00 }

1/2 l { € 4,50 }

1/4 l { € 3,00 }

Verdicchio di Matelica
“Bellisario”

1 lt { € 9,00 }

1/2 l { € 5,00 }

1/4 l { € 3,50 }

La Cantina

Vini Rossi *in bottiglia*

Rosso Conero

Malacari	*€ 15,00*
Grigiano / Malacari	*€ 26,00*
S.Lorenzo / Umani Ronchi	*€ 16,00*
Serrano / Umani Ronchi	*€ 15,00*
Lanari	*€ 14,00*
Dorico / Moroder	*€ 28,00*
Zero (bio) / Moroder	*€ 15,00*
Sassi Neri / Le Terrazze	*€ 28,00*
Piantate Lunghe	*€ 16,00*
Il Palazzo / Piantate Lunghe	*€ 20,00*
Rossini / Piantate Lunghe	*€ 34,00*
Fibbio / Lanari	*€ 28,00*
Primo di tre / Angeli di Varano	*€ 15,00*
Stile libero / Angeli di Varano	*€ 26,00*
Cùmaro / Umani Ronchi	*€ 30,00*
Corniolo / Vigna della Cava	*€ 14,00*

Rosso Piceno

Gotico / Ciù Ciù	*€ 16,00*
Superiore / De Angelis	*€ 16,00*

Lacrima di Morro d'Alba

Fiore / Lucchetti	*€ 14,00*
Guardengo / Lucchetti	*€ 17,00*
DOC superiore / Mancinelli	*€ 20,00*
Mancinelli	*€ 15,00*
Baccaia / Degli Azzoni	*€ 15,00*

Vini Rosati *in bottiglia*

Pinkonero / Angeli di Varano	*€ 12,00*
Rosè / Malacari	*€ 13,00*
Flò / Vigna della Cava	*€ 16,00*

Vini Bianchi *in bottiglia*

Verdicchio dei castelli di Jesi

Casal di Serra / Umani Ronchi	*€ 16,00*
Villa Bianchi / Umani Ronchi	*€ 14,00*
Macrina / Garofoli	*€ 13,00*

Verdicchio di Matelica

Bisci	*€ 16,00*

Falerio

Campo di Marte / De Angelis	*€ 12,00*

Vino Frizzante

Le Piccole Bollicine / Garofoli	*€ 14,00*

Pecorino

Merlettaie / Ciu Ciù	*€ 14,00*

Passerina

Evoè / Ciu Ciù	*€ 14,00*
Coraja / Degli Azzoni	*€ 14,00*

Marche Bianco

Vigna della Cava	*€ 13,00*

Vini Dolci e Spumanti

Fontanafredda Asti	*€ 15,00*
Fontanafredda brut	*€ 15,00*
Prosecco Valdobbiadene	*€ 15,00*
Vinsanto	*€ 15,00*
Vino di visciola	*€ 15,00*

Birra e Bibite

Birra alla spina bionda

1 lt { € 8,00 }

media - cl 0,50 { € 4,50 }

piccola - cl 0,30 { € 3,50 }

Coca-cola

Sprite

Fanta

in lattina - cl 0,33

{ € 2,50 }

Birre artigianali

San Germano

Rossa “Papola”
Bionda “Mezzavalle”
Bionda “Giana”
Al Miele “Upupa”

cl 0,50 { € 6,00 }

Italica

Bionda Puro Malto

cl 0,33 { € 3,00 }

cl 0,66 { € 4,50 }

Coperto € 3,00

Gentile ospite, se hai allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni sul nostro cibo e le nostre preparazioni, sapremo consigliarti nel migliore dei modi.

ALLEGATO II
del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati