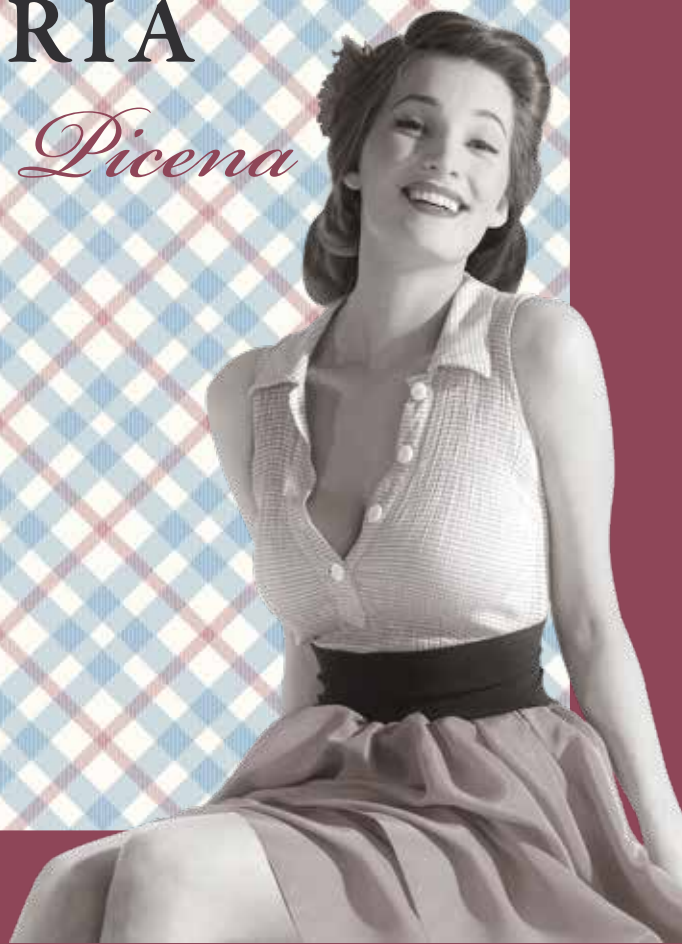


La Paesana
TRATTORIA
Cucina Tipica Picena



info@lapaesana.net

APERTO A PRANZO E A CENA

www.lapaesana.net

**CHIUSURA INVERNALE
MARTEDÌ**

La vera trattoria di paese

La vera trattoria di paese, come quelle di un tempo, che inebriavano sin dall'uscio della porta con quel profumo buono ed intenso della cucina lenta e genuina;

questa é La Paesana.

Nata nel 1970 dalla passione per la buona tavola della Famiglia Troiani, che ancora oggi ne gestisce l'attività, La Paesana offre ai propri ospiti tutto il sapore della cucina picena e marchigiana.

Piatti tipici e casarecci da gustare in un ambiente caldo e genuino, proprio come a casa vostra.

I tavoli apparecchiati con cura, le travi in legno, la vista sulle splendide colline ascolane sono la cornice perfetta per gustare i nostri piatti preparati proprio come li faceva la nonna.

A completare questa esperienza gastronomica il buon vino, verace e profumato, delle nostre terre.

Mettetevi comodi e godetevi questa esperienza sinestetica.

Buon Appetito!

The True Village Trattoria

*The true village trattoria, just like those of old times, that would enchant you from the doorstep with the rich, inviting aroma of slow-cooked, authentic cuisine — **this is La Paesana.***

Born in 1970 from the Troiani Family's passion for good food, who still manage the restaurant today, La Paesana offers its guests the full flavor of Piceno and Marche regional cooking.

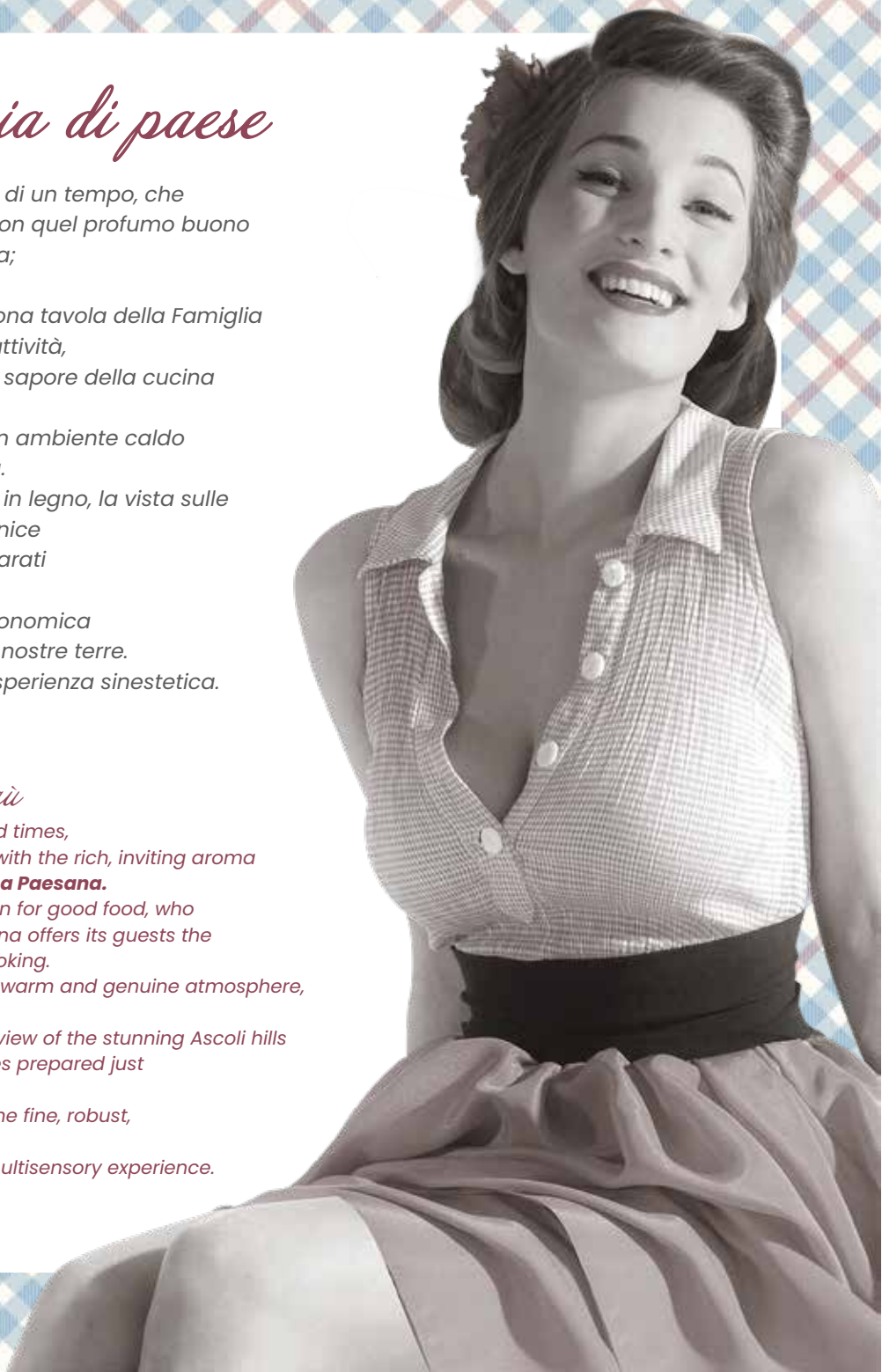
Traditional, homemade dishes to enjoy in a warm and genuine atmosphere, just like at home.

Carefully set tables, wooden beams, and a view of the stunning Ascoli hills create the perfect setting to savor our dishes prepared just as grandma used to make them.

To complete this gastronomic experience, the fine, robust, and fragrant wines from our lands.

Make yourself comfortable and enjoy this multisensory experience.

Bon Appétit!



Gli Antipasti Appetizers

ANTIPASTO ALLA PAESANA    € 15,00

"La Paesana" mixed appetizer: cold cuts, grilled vegetables, cheese, toasted bread, Ascoli-style stuffed olives

BRUSCHETTA E POMODORO  € 3,50

Grilled bread with fresh tomatoes

BRUSCHETTA SALE, OLIO, AGLIO A RICHIESTA  € 2,50

Grilled bread with salt, olive oil, and garlic (on request)

FORMAGGI MISTI  € 7,00

Assorted cheese platter

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP E MELONE € 12,00

Norcia PGI ham with melon

SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI € 10,00

Selection of local cold cuts

OLIVE ALL'ASCOLANA (6 pz.)     € 6,00

Ascoli-style stuffed olives (6 pcs)

CREMINI (6 pz.)    € 5,00

Fried custard cubes (6 pcs)

UOVO CROCCANTE CON CREMA DI PATATE    € 5,00

Crispy egg on potato cream

I Primi Piatti First Courses

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP AL RAGÙ    € 10,00

Campofilone PGI maccheroncini with meat ragù

TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO    € 10,00

Tagliatelle with mushrooms and truffle

TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA    € 10,00

Tortellini with pancetta, mushrooms, and cream sauce

STROZZAPRETI ALLA NORCINA   € 10,00

Strozzapreti pasta with sausage, mushrooms, truffle, and cream

GNOCCO AL RAGÙ    € 10,00

Potato gnocchi with meat ragù

RAVIOLI AL PISTACCHIO      € 13,00

Ravioli filled with pistachio-flavored cream

TONNARELLO ALL'AMATRICIANA   € 10,00

*Tonnarelli pasta with Amatriciana sauce
(guanciale, tomato, and pecorino)*

I Secondi Piatti

Second Courses

COTOLETTA DI POLLO



€ 10,00

Breaded chicken cutlet

COSTOLETTA DI AGNELLO FRITTO IGP DEL CENTRO ITALIA



€ 15,00

Fried lamb cutlet (PGI, Central Italy)

COTOLETTA ALLA MILANESE (300 g) CON PATATE FRITTE



€ 18,00

Milanese-style veal cutlet (300 g) with French fries

FRITTO MISTO ALL'ASCOLANA



€ 18,00

Mixed fried platter: lamb, stuffed olives, custard cubes, fried zucchini

BISTECCA DI VITELLO

Veal steak

€ 15,00

BRACIOLA DI MAIALE ALLA GRIGLIA

Grilled pork chop

€ 10,00

TACCHINO ALLA GRIGLIA

Grilled turkey

€ 10,00

I Secondi Piatti

Second Courses

BISTECCA DI CASTRATO

Grilled mutton chop

€ 12,00

SPIEDINI DI AGNELLO (6 pz.)

Lamb skewers (6 pcs)

€ 12,00

SPIEDINI DI CASTRATO (5 pz.)

Mutton skewers (5 pcs)

€ 7,50

ARROSTO MISTO (castrato, maiale, tacchino e spiedini)

Mixed grill (mutton, pork, turkey, skewers)

€ 15,00

AGNELLO IGP DEL CENTRO ITALIA ALLA SCOTTADITO

"Scottadito" lamb chops (PGI, Central Italy)

€ 15,00

TAGLIATA DA 400 g (50€/kg)

Sliced grilled beef (400 g – €50/kg)

€ 20,00

TRIPPA ALLA PAESANA



Tripe cooked "La Paesana" style

€ 12,00

CONIGLIO ALLA NCIP E NCIAP



Slow-cooked rabbit with tomatoes, olives, and herbs

€ 13,00

I Contorni Side Dishes

VERDURA COTTA € 5,00

Cooked seasonal vegetables

FRIARIELLI € 5,00

Sautéed chicory with oil and chili

INSALATA MISTA € 4,00

Mixed salad

ZUCCHINE FRITTE € 4,00

Fried zucchini



PATATE FRITTE € 4,00

French fries



INSALATA MEDITERRANEA € 10,00

Mediterranean salad (lettuce, tuna, mozzarella, tomato)



CAPRESE € 10,00

Tomato and mozzarella salad



I Dolci della Casa

Desserts

CANTUCCI CON VINO COTTO     € 4,00
Almond biscuits with sweet cooked wine

DOLCETTI MISTI DELLA CASA     € 4,00
Assorted homemade sweets

ZUPPA INGLESE    € 4,00
Italian trifle with liqueur and cream

SORBETTO AL LIMONE    € 3,50
Lemon sorbet

RICOTTA E PERA     € 4,00
Ricotta and pear tart

TIRAMISÙ DELLA CASA    € 4,00
Homemade tiramisù

PESCHETTE ACQUAVIVANE DE.CO € 2,00
Alcherme-soaked soft biscuits with Nutella (local specialty)

TUTTI I DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE
All our desserts are homemade

Le Bevande

Beverages

ACQUA MINERALE 0,5 L	€ 1,60
ACQUA MINERALE 1 L	€ 2,80
<i>Still or sparkling water (0.5 L / 1 L)</i>	
VINO LOCALE 0,25 L	€ 3,00
VINO LOCALE 0,5 L	€ 4,50
VINO LOCALE 1 L	€ 8,00
<i>House wine (0.25 L / 0.5 L / 1 L)</i>	
VINO FRIZZANTE ALLA SPINA 1 L	€ 8,00
<i>Sparkling wine on tap (1 L)</i>	
BIRRA ALLA SPINA 0,2 L	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA 0,4 L	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA 1 L	€ 12,00
<i>Draft beer (0.2 L / 0.4 L / 1 L)</i>	
SPRITZ	€ 5,00
<i>Classic Italian aperitif (Aperol, Prosecco, soda)</i>	

I Vini Rossi

Red Wines

ROSSO PICENO SUPERIORE DOC "PICUS" Simone Capecci	€ 25,00
ROSSO PICENO SUPERIORE DOC CRU "VIGNA MESSIERI" Cocci Grifoni	€ 25,00
ROSSO PICENO SUPERIORE DOC "IL GRIFONE" Cocci Grifoni	€ 30,00
ROSSO PICENO SUPERIORE DOC "GOTICO" Az. Agr. Ciù Ciù	€ 25,00
ROSSO PICENO DOC "BACCUS" Az. Agr. Ciù Ciù	€ 18,00
ROSSO PICENO SUPERIORE DOC Cherri	€ 20,00
OFFIDA ROSSO DOC "TUMBULUS" Cherri	€ 27,00
ROSSO PICENO SUPERIORE DOC "LAUDI" Cherri	€ 27,00
LUMEN CONTROGUERRA DOC Illuminati	€ 45,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "RIPAROSSO" Illuminati	€ 18,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "ZANNA" Illuminati	€ 30,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "ILICO" Illuminati	€ 20,00

I Vini Bianchi

White Wines

OFFIDA PECORINO DOC Colle Vecchio	€ 20,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DÓC Villa Piatti	€ 18,00
FALERIO DOC Cherri	€ 15,00
OFFIDA PECORINO DOCG "ALTISSIMO" Cherri	€ 18,00
OFFIDA PECORINO DOCG "RADIOSA" Cherri	€ 18,00
OFFIDA PECORINO DOCG "CIPREA" Simone Capecci	€ 18,00
VINO FRIZZANTE "NICOLINO" Illuminati	€ 18,00
PROSECCO BRUT COUVE DI BOJ VALDOBBIADENE DOCG VALDO	€ 20,00
PROSECCO LA MAREDANA DOC TREVI	€ 16,00
MOSCATO DOLCE VALDO	€ 16,00

I Vini Rosati
Rosè Wines

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CERASUOLO Illuminati **€ 15,00**

PROSECCO ROSÈ LA MAREDANA DOC **€ 16,00**

COPERTO **€ 1,50**
Cover charge

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI
ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI.**

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni.

Tutte le informazioni circa la presenza di tali sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

In caso di intolleranze o allergie si prega di comunicarlo al personale.

In caso di mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati di alta qualità.

**INFORMATION TO CUSTOMERS REGARDING THE PRESENCE OF
INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL COADJUVANTS IN FOOD
CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES.**

Customers are kindly informed that the dishes and beverages prepared and served in this establishment may contain ingredients or coadjuvants considered allergens.

All information regarding the presence of such substances or products that may cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff.

**In case of food intolerances or allergies, please inform the staff.
If fresh products are unavailable, we use high-quality frozen products.**



GLUTINE

cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena farro etc.) e prodotti derivati.



SESAMO

semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.



NOCI

frutta a guscio (mandorle, noci, noccioline, pistacchi, etc.) e prodotti derivati.



CROSTACEI

crostacei e prodotti a base di crostacei.



UOVA

uova e prodotti a base di uova.



PESCE

pesce e prodotti a base di pesce.



SENAPE

senape e prodotti a base di senape.



LATTE

latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



SEDANO

sedano e prodotti a base di sedano.



ARACHIDI

arachidi e prodotti a base di arachidi.



SOIA

soia e prodotti a base di soia.



MOLLUSCHI

molluschi e prodotti a base di molluschi.



LUPINI

lupini e prodotti a base di lupini.



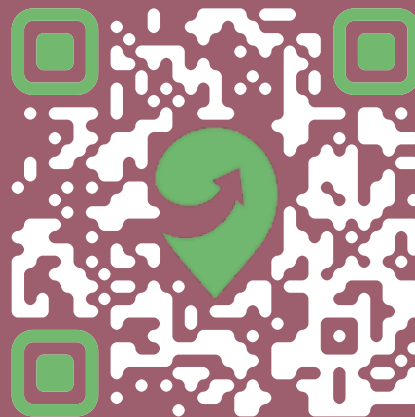
SOLFITI

anidride solforosa e solfiti espressi come SO₂ (in concentrazione superiore a 10mg/kg o mg/l).

I cibi e le bevande preparate in questo locale sono prodotti in laboratori o cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti allergeni sopra indicati, e di conseguenza non è possibile escludere una contaminazione incrociata.

The food and beverages prepared in this establishment are produced in kitchens or laboratories where the above-mentioned allergens are used and served; therefore, cross-contamination cannot be excluded.

Scansiona
il QR Code
per scoprire i
nostri orari e
molte altre
informazioni
utili.



La Paesana
TRATTORIA
Cucina Tipica Picena