

Menu



Buon appetito!
Enjoj your meal!

Informazioni per Voi
For your information

Si segnala ai Signori clienti che in questo esercizio,
ferma la applicazione conseguente dei prezzi,
si servono carni, pesci, crostacei, molluschi,
ortofrutticoli: freschi, surgelati e/o congelati; con
riferimento sia alle eventuali richieste specifiche
dei Clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione
aziendale, sia alle condizioni di offerta e di
reperibilità dei generi di mercato.

Customer are informed that fresh and/or frozen
meat, seafood, fruit and vegetables are served in
this restaurant, and that price may vary accordingly.
The Choice of fresh or frozen ingredients
may depend on specific custom request, the
organisational requirements of the management of
the commercial availability of products.

Chiedere al Servizio la lista degli allergeni
Ask to the waiter the list of allergens

* si utilizzano prodotti surgelati all'origine



Menù Bambini
(fino a 10 anni)
Children menu (up to 10 yers)

- Trilli€ 13,00**
Penne al pomodoro + patatine + bibita piccola o succo
Penne with tomato + fried potatoes + small drink or juice
- Asterix€ 13,00**
Hamburger + patatine + bibita piccola o succo
Hamburger + fried potatoes + small drink or juice
- Il Re Leone€ 13,00**
Mini cotoletta + patatine + bibita piccola o succo
Wiener schnitzel + fried potatoes + small drink or juice
- Lillo€ 13,00**
Mini pizza margherita + patatine + bibita piccola o succo
Small pizza "margherita" + fried potatoes + small drink or juice

Antipasti
Starters

- Fantasia la cascina€ 15,00**
The Cascina fantasy
(mixed local starter)
- Prosciutto e melone€ 11,00**
Ham and melon
- Caprese€ 9,00**
Dish with mozzarella and tomatoes
- Il mare nel piatto*€ 17,00**
The sea in the pot
- Strudel di Verdure*€ 14,00**
Pasta fillo, zucchine, ca-rote, sedano, porro, cava-lo cappuccio su crema di patate

Filo dough, zucchini, car-rots, celery, leek, potato cream

Primi piatti
Pasta

- Tagliatelle al ragù di cortile€12,00**
Tagliatelle with farmyard ragù
- Tagliatelle porcini* e concassè€ 12,00**
Tagliatelle with porcini mushroom and concassé (tomatoes)
- Tortelloni ripieni di ricotta e spinaci al ragù€ 14,00**
Ricotta and spinach tortelloni served with traditional ragù
- Lasagne alla maceratese€14,00**
Lasagna
- Penne all'arrabbiata€10,00**
Penne with tomato sauce and hot pepper
- Tortellini alla boscaiola€14,00**
Tortellini with cream, peas, ham and mushrooms
- Gnocchi ai frutti di mare*€ 15,00**
Potato gnocchi with seafood
- Spaghetti alle vongole€ 14,00**
Spaghetti with clams

Secondi piatti Main courses

Tagliata di manzo con rucola e grana o al rosmarino€ 22,00

Sliced beef steak with rocket and Parmesan or Rosemary



Filetto ai 3 pepi€ 25,00

Fillet with three pepper sauce



Tavolozza del Buongustaio€ 15,00

Cheeseburger*, bacon e fried potatoes



Club Sandwich VerdeAzzurro€ 15,00

Tacchino, pomodoro, bacon, salsa burger, lattuga e zucchine

Turkey, tomatoes, bacon, burger sauce, lettuce and zucchini



Grigliata mista€ 20,00

Mixed grilled meat



Nizzarda di pollo all’aceto balsamico€ 16,00

Pollo con insalata, uova, pomodori, olive e peperoni.

Chicken with mixed salad, eggs, tomatoes, olives, peppers and vinegar



The Porky€ 15,00

Pulled Pork, lattuga e cavolo cappuccio, salsa con paprika, senape e erbe aromatiche

Pulled pork, lettuce and cabbage, sauce with paprika, mustard and dry rub



Scaloppina al vino€ 15,00

Escalope with wine



Cotoletta e patate€ 14,00

Wiener schnitzel and fried potatoes



Frittura di calamari e gamberi*€ 20,00

Fried calamari and shrimp



Grigliata mista di pesce*€ 23,00

Mixed grilled fish



Insalatona.....€ 12,00

Insalata, carote, pomodoro, cetrioli, olive, mais, tonno, mozzarella

Salad carrots, tomatoes, cucumber, olives, corn, tuna, mozzarella



Contorni Vegetables

Insalata capricciosa€ 4,00

Mixed salad

Patate fritte€ 5,00

Fried potatoes

Olive all’ascolana€ 5,00

Traditional fried olives

Dolci Desserts

Panna cotta€ 5,00

Panna cotta (dessert with fresh cream, vanilla and gelatine) sauce: berries, caramel or chocolat

Cheesecake ai frutti di bosco€ 5,00

Red fruit cheesecake

Crema catalana€ 5,00

Catalan Egg-custard

Semifreddo€ 5,00

Parfait

Tiramisù€ 5,00

Tartufo bianco o nero€ 5,00

Ice cream “Truffle” black or white

Profiterole€ 5,00

Sorbetto al limone.....€ 2,50

Lemon soft ice-cream

Tris di dessert€ 8,00

Bevande Drinks

Acqua naturale e gassata€ 2,50

Still or sparkling water

ALLA SPINA 1 LT.

Tap drinks 1 LT.

CocaCola / Fanta / Sprite€ 10,00

Birra / Beer.....€ 12,00

ALLA SPINA 0,5 LT.

Tap drinks 0,5 LT.

CocaCola / Fanta / Sprite€ 6,00

Birra / Beer.....€ 7,00

ALLA SPINA PICCOLA 0,25 LT.

Tap drinks small 0,25 LT.

CocaCola / Fanta / Sprite€ 3,00

Birra / Beer€ 4,00

ALLA SPINA MEDIA 0,4 LT.

Tap drinks medium 0,40 LT.

CocaCola / Fanta / Sprite€ 5,00

Birra / Beer.....€ 6,00

Succhi vari€ 3,00

Different juices

Bibite in lattina€ 3,50

Canned drink

Espresso€ 1,50

Cappuccino€ 2,00

Amari nazionali.....€ 4,00

National bitters

Grappe / Whisky.....€ 6,00

Vini Wine

Vino alla spina frizzante“lt.1”€ 12,00

Wine “lt.1”

Vino alla spina frizzante“lt.1/2”€ 7,00

Wine “lt.1/2”

Vino alla spina frizzante“lt.1/4”€ 4,00

Wine “lt.1/4”

Verdicchio dei Castelli di Jesi “311”€ 13,00

Verdicchio di Matelica€ 16,00

Bianchetto del Metauro€ 19,00

Falerio dei Colli Ascolani€ 14,00

Pecorino Offida€ 19,00

Passerina Offida.....€ 17,00

Pinot Grigio€ 18,00

Gewurztraminer€ 23,00

Rosato€ 16,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi (cl. 37)€ 7,00

Cabernet D.O.C.€ 18,00

Lacrima di Morro d’Alba.....€ 18,00

Rosso Conero€ 17,00

Rosso Piceno “Dieci Sassi”€ 13,00

Rosso Piceno Superiore.....€ 18,00

Rosso Piceno (cl.37)€ 7,00

Spumanti

Mousseux - Mousserende wijn

Spumante Moscato€ 20,00

Spumante Brut€ 20,00

Prosecco Millesimato€ 22,00

Prosecco Superiore Millesimato€ 25,00

Pizze Rosse

Red Pizzas

Abruzzese.....€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e peperoncino
Tomatoes, mozzarella, bacon, onion, chili

Bufalina € 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala
Tomatoes, buffalo mozzarella)

Calzone..... € 10,00

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi
Mozzarella, tomatoes, ham and mushrooms

Capricciosa € 10,00

Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi e prosciutto cotto
Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms and ham

Carminuccio € 10,00

Pomodoro, pancetta, basilico, pepe, scaglie grana in cottura
Tomato sauce, bacon, basil, pepper, grana cheese stices

Cuore€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, sausage

Diavola.....€ 9,00

Pomodoro, mozzarella e salame piccante
Tomatoes, mozzarella and hot salami

Funghi.....€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, funghi
Tomatoes, mozzarella and mushrooms

Ghiotta.....€10,50

Pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, salsiccia, salame piccante
Tomato, mozzarella, ham, sausage, hot salami

Inferno€12,00

Pomodoro e mozzarella, peperoni, prosciutto cotto, salsiccia, wusterl, salame piccante, olive nere
Tomatoes, mozzarella, pepper, ham, sausage, wurstel, hot salami, olives

Margherita€ 8,00

Pomodoro e mozzarella
Tomatoes and mozzarella,

Marinara€ 7,00

Pomodoro, origano e aglio
Tomatoes, wil oregano and garlic

Mediterranea€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, pomodorini pendolini, acciughe e origano
Tomatoes' sauce, mozzarella, small tomatoes, anchovis and wild oregano

Mezzo metro€ 18,00

Half meter
of mixed pizzas

Napoli€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, origano e acciughe
Tomatoes, mozzarella, wild oregano and anchovis

Parmigiana€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane e grana
Tomatoes, mozzarella, aubergines and cheese

Prosciutto€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomatoes, mozzarella and ham

Prosciutto e funghi€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomatoes, mozzarella, ham and mushrooms

Quattro stagioni € 10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes and olives

Salsiccia€ 9,00

Pomodoro, mozzarella e salsiccia
Tomatoes, mozzarella and sausage

StraNapoli € 10,50

Pomodoro, mozz., provola, salame piccante, olive, peperoncino
tomato sauce, mozzarella, provolone cheese, hot salami, olives, chili pepper

Tedesca€ 9,50

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte
Tomato, mozzarella, wurstel, fried potatoes

Tonnata.....€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomato, mozzarella, tuna, onion

Wurstel€ 9,00

Pomodoro, mozzarella e wurstel
Tomatoes, mozzarella and wurstel

Pizze Bianche

White Pizzas

Acquaparco€12,00

Mozzarella, porcini, pancetta, pomodoro fresco, scaglie di grana, peperoncino
Mozzarella, mushrooms, bacon, fresh tomatoes, grana cheese stices, chili

Boscaiola€11,00

Mozzarella, funghi, prosc. crudo, salsiccia
Mozzarella, mushrooms, raw ham, sausage

Fornarina al rosmarino.....€ 6,00

White pizza with rosemary

Lucignolo.....€11,00

Pomodoro fresco, pancetta e mozzarella di bufala
Fresh tomato, bacon and buffalo mozzarella

Ortolana € 10,00

Mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni
Mozzarella, aubergines, zucchini and peppers

Quattro Formaggi € 10,00

Mozzarella, gorgonzola, emmenthal e fontina
Italian mixed cheeses

Rustica€ 9,00

Mozzarella, salame piccante, cipolla e origano
Mozzarella, hot salami, onion and origan

Tirolese.€12,00

Mozzarella, funghi, rucola, speck
Mozzarella, mushrooms, rucola, speck

Verde Azzurro€12,00

Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, grana e prosciutto crudo
Tomatoes, mozzarella, rocket, parmesan and raw ham

EXTRA

Prosciutto Crudo.....€ 2,00

Ham, Jambon, Rauwe ham

Altri extra€ 1,50

Other, Autre, Andere extra's



Loc. S.Faustino, 6 - 62011 Cingoli (MC)

Tel. 0733 615262 - Fax 0733 615309

www.verdeazzurro.it - info@verdeazzurro.it

WEISS

DESCRIZIONE. Ispirata alle Weiss dei tempi di Guglielmo IV di Baviera, la **DUKE'S EDICT** è una weiss tedesca per eccellenza, poco amara, dall'aspetto torbido, con una schiuma compatta e persistente. Risaltano l'accentuato gusto di banana e chiodo di garofano.

ABBINAMENTI CIBO. Carni bianche, formaggi e affettati.

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito

DESCRIPTION. Inspired by the Weiss of the time of William IV of Bavaria, **DUKE'S EDICT** is a German weiss par excellence, not very bitter, with a cloudy appearance, with a compact and persistent foam. The accentuated taste of banana and clove stand out.

FOOD PAIRINGS. White meats, cheeses and cold cuts.

INGREDIENTS. Water, barley malt, wheat, hops, yeast.

€ 8,00



Aroma	5 icons
IBU	5 icons 12
°P	12
Alc.	5% Vol
Bott.	0,50 L - Fusti 20 L

BIRRA NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA.
UNFILTERED BEER, NOT PASTEURIZED
Prodotta e imbottigliata da
Birreria Agricola Beerik di Simone Gresta
Via Braccolino, 1/A
Belvedere Ostrense (AN) - Italia



HELLES BOCK

DESCRIZIONE. La **HELLES BOCK** del Beerik si distingue per un ottimo bilanciamento tra i sentori di malti tostati, lasciando emergere note dolci di miele, caramello e panificato. L'amaro del luppolo è delicato e ne bilancia la dolcezza, rendendola una birra corposa ma sorprendentemente scorrevole.

ABBINAMENTI CIBO. Hamburger, grigliate e carni strutturate.

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

DESCRIPTION. Beerik's **HELLES BOCK** stands out for its excellent balance of roasted malt aromas, allowing sweet notes of honey, caramel, and bread to emerge. The hop bitterness is delicate and balances the sweetness, making it a full-bodied yet surprisingly smooth beer.

FOOD PAIRINGS. Hamburgers, grills and structured meats

INGREDIENTS. Water, barley malt, hops, yeast, may contain traces of wheat.

Aroma	5 icons
IBU	5 icons 22
°P	17
Alc.	6,8% Vol
Bott.	0,50 L - Fusti 20 L

BIRRA NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA.
UNFILTERED BEER, NOT PASTEURIZED
Prodotta e imbottigliata da
Birreria Agricola Beerik di Simone Gresta
Via Braccolino, 1/A
Belvedere Ostrense (AN) - Italia



BLANCHE SARACENA

DESCRIZIONE. La **BUCK HEIDEN** è la Bianca Saracena del Beerik. Una birra leggermente acidula caratterizzata da sentori di montagna grazie al particolare utilizzo dei grani saraceni che la rende morbida e dissetante.

ABBINAMENTI CIBO. Piatti di pesce primi, arrostiti o frittate, abbinamento particolare con il sushi.

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, grano saraceno, avena, frumento non maltato, coriandolo, buccia d'arancia, luppolo, lievito.

DESCRIPTION. **BUCK HEIDEN** is Beerik's Bianca Saracena. A slightly acidic beer characterized by hints of mountain thanks to the particular use of buckwheat which makes it soft and thirst-quenching.

FOOD PAIRINGS. First courses of fish, roasts or fried foods, particular combination with sushi.

INGREDIENTS. Water, barley malt, buckwheat, oats, unmalted wheat, coriander, orange peel, hops, yeast.

€ 8,00



Aroma	5 icons
IBU	5 icons 11
°P	12
Alc.	4,8% Vol
Bott.	0,50 L - Fusti 20 L

BIRRA NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA.
UNFILTERED BEER, NOT PASTEURIZED
Prodotta e imbottigliata da
Birreria Agricola Beerik di Simone Gresta
Via Braccolino, 1/A
Belvedere Ostrense (AN) - Italia



SESSION IPA

DESCRIZIONE. La SESSION IPA del Beerik racchiude un bouquet ricco di sentori agrumati e profumi esotici, una delicata freschezza di pino che la rendono equilibrata e dissetante.

ABBINAMENTI CIBO. Pesce alla griglia, affettati e formaggi freschi, aperitivi di ogni genere.

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

DESCRIPTION. The beerik SESSION IPA'S contains a rich bouquet of citrus scents and exotic scents, a delicate pine freshness that make it balanced and thirst-quenching.

FOOD PAIRINGS. grilled fish, cold cuts and fresh cheeses and all kinds of aperitives.

INGREDIENTS. Water, barley malt, hops and yeast. It may contain traces of wheat.

€ 8,00

Aroma     

IBU      34

°P 12

Alc. 4,8% Vol

Bott. 0,50 L - Fusti 20 L



BIRRA NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA.
UNFILTERED BEER, NOT PASTEURIZED
Prodotta e imbottigliata da
Birreria Agricola Beerik di Simone Gresta
Via Braccolino, 1/A
Belvedere Ostrense (AN) - Italia



GERMAN PILS

DESCRIZIONE. La PILS del Beerik esprime nella sua semplicità un complesso equilibrio tra nota maltata, sentore erbaceo e un amaro che contraddistingue questo nobile stile. Gradazione alcolica moderata e di facile bevuta.

ABBINAMENTI CIBO. Una birra facilmente abbinabile a qualsiasi piatto.

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

DESCRIPTION. Beerik's PILSNER, in its simplicity, expresses a complex balance between malty notes, herbaceous notes, and a bitterness that distinguishes this noble style. Moderate alcohol content and easy to drink.

FOOD PAIRINGS. A beer that can be easily paired with any dish.

INGREDIENTS. Water, barley malt, hops, yeast, may contain traces of wheat.

€ 8,00

Aroma     

IBU      38

°P 13

Alc. 5,2% Vol

Bott. 0,50 L - Fusti 20 L



BIRRA NON FILTRATA, NON PASTORIZZATA.
UNFILTERED BEER, NOT PASTEURIZED
Prodotta e imbottigliata da
Birreria Agricola Beerik di Simone Gresta
Via Braccolino, 1/A
Belvedere Ostrense (AN) - Italia

