

Bistrot del Conventino

Gentile Ospite,
la informiamo che il nostro Bistrot del Conventino
è aperto dalle ore 19:00 alle ore 20:30

Le Nostre Proposte:

Menù Degustazione di Terra

€ 29,00

- Sformatino di patate con crema al tartufo nero
- Cannelloni marchigiani ricotta e spinaci
- Arrosto di vitello con erbe di campo e mandorle tostate

Menù Degustazione di Mare

€ 39,00

- Seppia nostrana con piselli e crostini
- Lasagnette bianche allo scoglio
- Spiedini di gamberi e calamari su letto di verza

I nostri piatti a La Carte

Selezione di salumi azienda agricola Zavoli e formaggi locali € 18,00

Sformatino di patate con crema al tartufo nero € 7,00

Seppia nostrana con piselli e crostini € 11,00

Cannelloni marchigiani ricotta e spinaci € 10,00

Lasagnette bianche allo scoglio € 11,00

Arrosto di vitello con erbe di campo e mandorle tostate € 15,00

Spiedini di gamberi e calamari su letto di verza € 20,00

Erbe cotte € 6,00

Verze saltate € 6,00

Piadinina Vuota € 3,00

Dolce del giorno € 6,00

Cantucci con Vin Santo € 6,00

Abbinamento dei nostri 3 Vini al calice € 20,00

(Metodo Classico, Cabernet, Chardonnay)

Vini al calice e in bottiglia, drink e bibite à la carte

Coperto €2,50



Bistrot del Conventino

Dear Guest,
we would like to inform you that our Bistrot del Conventino
is open from 19:00 to 20:30

Our Proposals:

Land Tasting Menu

€ 29,00

- Potato flan with black truffle cream
- Marche cannelloni with ricotta and spinach
- Roast veal with field herbs and toasted almonds



Fish tasting Menu

€ 39,00

- Homegrown cuttlefish with peas and croutons
- White lasagnette with seafood
- Shrimp and squid skewers on a bed of cabbage



Our a la Carte dishes

Selection of cured meats produced by the Zavoli farm and local cheeses
Saludecio(RN)

€ 18,00

Potato flan with black truffle cream

€ 7,00

Homegrown cuttlefish with peas and croutons

€ 11,00

Marche cannelloni with ricotta and spinach

€ 10,00

White lasagnette with seafood

€ 11,00

Roast veal with field herbs and toasted almonds

€ 15,00

Shrimp and squid skewers on a bed of cabbage

€ 20,00

Baked vegetables

€ 6,00

Sautéed cabbage

€ 6,00

Empty Piadina

€ 3,00

Dessert of the Day

€ 6,00

Cantucci with Vin Santo

€ 6,00

Pairing of our 3 Wines by the glass

€ 20,00

(Classic Method, Cabernet, Chardonnay)

Wines by the glass and in bottles, drinks and soft drink à la carte



Service €2,50