



# Secondo Tempo









— R I S T O R A N T E —

M E N U










## Antipasti

Antipasto del "Secondo Tempo" 	€12.00
(Selezione di salumi locali, Pecorino di Norcia, Pecorino dei Sibillini, Pecorino fritto, oliva all'ascolana, cialda e lenticchia)	
Burrata e culatello 	€ 8.00
Carpaccio di Chianina al sale rosa dell'Himalaya	€10.00
Crostini misti 	€ 6.00
Crostone con scamorza e prosciutto crudo 	€ 6.00
Flan di cavolo viola e patate su fonduta allo zafferano 	€ 8.00
Parmigiana di melanzane al profumo di basilico 	€ 8.00
Fagottino di guanciale con funghi misto bosco  su crema di formaggi	€ 9.00
Suppli di riso della tradizione 	€ 5.00










## Primi piatti

- Spaghetti con crema di fave, ciauscolo nostrano  € 10.00  
e ricotta stagionata
- Spaghetti al pesto di pistacchi, pomodori semi secchi,  € 11.00  
burrata e pane dorato
- Mezze maniche al sugo di melanzane, olive taggiasche  € 9.00  
e capperi
- Maccheroni cacio, pepe e guanciale croccante  € 10.00
- Risotto "Acquerello" al coniglio e finocchietto selvatico  € 11.00  
con cialda di pecorino stagionato in grotta (min. 2 porzioni)









## Paste fresche

- Fagottini speck, zucchine e zafferano  € 11.00
- Gnocchi di patate alla rapa rossa fatti a mano  €10.00  
con datterini rossi asparagi e pecorino di fossa
- Gnocchi di patate fatti a mano  €10.00  
con ragù bianco di cinghiale
- Cappellacci con guanciale, porcini e scaglie di tartufo nero  €13.00
- Ravioloni al farro, ricotta e noci  €12.00  
con crema di gorgonzola e friarielli
- Tagliatelle funghi champignon radicchio marinato  €10.00  
al balsamico di Modena IGP e pecorino romano
- Tortellini al ragù "antico"  €10.00  
(macinato di manzo e vitello, costine di maiale, rigaglie di pollo e carne di anatra)



## Secondi piatti

Agnello al forno speziato 	€ 16.00
Grigliata mista	€ 14.00
Suprema di faraona ai pistacchi 	€ 16.00
Coniglio in porchetta alla marchigiana	€ 15.00
Polpette rustiche in salsa di pomodoro con pane bruscato 	€ 14.00
Bocconcini di vitello cremosi con datterini rossi e olive taggiasche 	€ 15.00
Filetto di suino marchigiano con fonduta di formaggi e scaglie di fossa  	€ 16.00











## Secondi piatti

Costata di Scottona bavarese 500/600 gr. ca	€30.00
Costata di Angus irlandese 350/400 gr. ca	€22.00
Costata di vitello bianco da 300 gr. ca	€ 19.00
Tagliata di manzo argentino con rucola, pachino e grana 250 gr. 🍷	€ 19.00
Tagliata di manzo argentino rosmarino e pepe rosa 250 gr.	€ 19.00
Tagliata di manzo argentino con noci, radicchio e miele di castagno 250 gr. 🌰	€20.00

Alcuni alimenti, in mancanza di prodotto fresco, vengono sostituiti con il miglior prodotto surgelato



## Pizze gourmet

Di riso venere con pomodori secchi,   burrata e filetti di alici del mar Cantabrico	€ 11.00
Di riso venere con erbe strascinate,   pecorino dei Sibillini e guanciale croccante	€ 11.00
Ai cereali con crema di carciofi, olive taggiasche,  pomodori secchi e ciauscolo	€ 11.00
Di riso venere semplice 	€ 6.00
Ai cereali semplice 	€ 6.00
Focaccia bianca semplice 	€ 5.00

- Su richiesta possibilità di pizza bianca senza glutine e lattosio - Maggiorazione di € 1,00





## Hamburger Gourmet

### "L'Italiano"

€ 15.00

Hamburger di bufalo italiano 200 gr. con crema di gorgonzola DOP, friarielli e pomodori semi secchi

BIRRA CONSIGLIATA: BIRRA MUKKELLER HATTORI HANZO (ITALIA)

### "L'Ispanico"

€ 15.00

Hamburger di suino iberico Patanegra 200 gr. erbe strascinate, pecorino dei sibillini e guanciale croccante

BIRRA CONSIGLIATA: BIRRA DUVEL BELGIAN STRONG BLOND (BELGIO)

### "L'Irlandese"

€ 15.00

Hamburger di Black Angus 200 gr. melanzane grigliate, pomodori semi secchi, cipolle caramellate, guanciale croccante e maionese

BIRRE CONSIGLIATE: BIRRA GRANDA REGENERATION BLACK IPA (ITALIA) / BIRRA MUKKELLER KOTIONSKI (ITALIA)

### "Il Contadino"

€ 12.00

Hamburger alle verdure 140 gr. cavolo viola saltato, scamorza fusa e cipolle caramellate

BIRRA CONSIGLIATA: BIRRA GRANDA SWEETCH BLANCHE (ITALIA)

### "Burger Bimbi"

€ 8.00

Hamburger di manzo 100 gr. formaggio cheddar e maionese

- Tutti gli Hamburger comprendono patate fritte
- Ogni Hamburger Gourmet nasce da abbinamenti di sapori appositamente studiati per esaltarne il gusto e per questo motivo non sono modificabili (possibilità solo di togliere degli ingredienti)
- È possibile richiedere Hamburger con pane senza glutine



## Contorni

Gran piatto vegetariano	€ 9.00
Insalata mista	€ 3.00
Olive all'ascolana  	€ 5.00
Verdure pastellate   	€ 5.00
Patate fritte 	€ 4.00
Verdure cotte	€ 4.00
Verdure grigliate e al forno	€ 5.00
Fiori di zucca in pastella  	€ 6.00
Frittura mista   (olive all'ascolana, verdure pastellate, fiori di zucca, patate fritte)	€ 7.00



## Dolci della casa

SOTTOBOSCO 	€ 6.00
(Cheesecake classica con gelè ai frutti rossi e copertura del sottobosco)	
SPECCHIO PISTACCHIO 	€ 6.00
(Cheesecake base rustica prugne e cereali con crema di ricotta e yogurt al profumo di pistacchio e specchio di caramello salato)	
COCCO AMOR 	€ 6.00
(Semifreddo leggero al cocco, zebrato al cioccolato morbido con fantasia di coriandoli bianchi e neri)	
BIANCO MANGO 	€ 6.00
(Semifreddo al cioccolato bianco con minuzie di mandorle tostate, purea tropicale di mango fresco e perle di mirtilli)	
Crêpes alla nutella 	€ 5.00
Panna cotta ai frutti di bosco o al caramello o al cioccolato 	€ 5.00
Tiramisù alla frutta fresca 	€ 5.00
Tiramisù tradizionale con scaglie di cioccolato 	€ 5.00
Tortino di ricotta e miele 	€ 6.00
Tortino "Chocolat" dal cuore caldo 	€ 6.00
Degustazione di ciambelline artigianali "I dolci di Anna"  con "Rosso Liquoroso Rietvallei South Africa Muscadet"	€ 6.00
Salame al cioccolato 	€ 5.00



## Bevande

Acqua naturale cl. 75	€ 2.00
Acqua frizzante cl. 75	€ 2.00
Fanta e Coca Cola in bottiglia cl. 33	€ 3.00

## Bevande alla spina

Birra Angelo Poretti cl. 20	€ 3.00
Birra Angelo Poretti cl. 40	€ 5.00
Vino bianco (Verdicchio di Matelica) o rosso (Merlot) 1/4 lt.	€ 2.00
Vino bianco (Verdicchio di Matelica) o rosso (Merlot) 1/2 lt.	€ 4.00
Vino bianco (Verdicchio di Matelica) o rosso (Merlot) 1 lt.	€ 7.00

Coperto	€ 2.00
---------	--------



## CEREALI

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



## CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei



## UOVA

e prodotti a base di uova



## PESCE

e prodotti a base di pesce



## ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi



## SOIA

e prodotti a base di soia



## LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



## FRUTTA A GUSCIO

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



## SEDANO

e prodotti a base di sedano



## SENAPE

e prodotti a base di senape



## SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



## LUPINI

e prodotti a base di lupini



## MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi







Via Beata Mattia 33 - MATELICA (MC)  
Tel. 0737.787882  
[www.secondotemporistorante.it](http://www.secondotemporistorante.it)  
Aperto a pranzo e cena - Giovedì Chiuso