

ANTIPASTI DI MARE

Degustazione di antipasti freddi	€ 18,00
Insalatina di mare	€ 7,00
Gamberoni con pesto e pomodorini	€ 9,00
Cocktail di gamberi con maionese di melanzane	€ 7,00
Tartare di salmone marinato	€ 7,00
Tartare di ombrina e mango	€ 7,00
Carpaccio di spigola con citronette al pompelmo rosa	€ 8,00
Carpaccio di polpo su schiacciata di patate con riduzione al vino	€ 8,00
Tataki di tonno con salsa di soia	€ 8,00
Prosciutto di sgombro	€ 7,00
Alici spinate fritte con origano, rucola e cipolla di Tropea	€ 7,00
Orata al vapore con vinaigrette di rape rosse	€ 7,00
Vongole alla "Pureta" (aglio, olio, vino e prezzemolo)	€ 8,00
Impepata di cozze (aglio, olio, pepe e prezzemolo)	€ 8,00
Zuppa "Labellavita" (cozze, vongole e crostacei in salsa di pomodoro)	€ 13,00

PRIMI PIATTI DI MARE

Chitarrine alla marinara	€ 12,00
Taglierini al farro con carbonara di pesce e pistacchi	€ 12,00
Spaghettoni cozze, vongole, crostacei e pomodorini freschi	€ 12,00
Spaghettoni alla puttanesca (tonno fresco, pomodorini, capperi, olive, basilico)	€ 12,00
Ravioli di pesce con vongole e crema di cannellini	€ 12,00
Risotto alla pescatora con pomodorini freschi	€ 12,00
Paccheri rigati al sugo di granchio	€ 12,00
Passatelli alle vongole, pomodorini freschi e asparagi	€ 12,00

SECONDI PIATTI DI MARE

Grigliata mista dell'Adriatico	€ 20,00
Spiedini di gamberi e calamari	€ 14,00
Fritto misto di gamberi, calamari e verdure	€ 14,00
Pesce del mercato S.Q. "Labellavita" all'etto	€ 6,00
Sardoncini scottadito	€ 8,00
Fish-burgher di spigola con patatine fritte	€ 10,00
Gamberoni alla griglia con rosmarino e guanciales croccante	€ 15,00

ANTIPASTI DI TERRA

Prosciutto e melone	€ 8,00
Mozzarella di bufala alla caprese	€ 8,00
Bresaola, rucola, pomodorini e grana	€ 10,00
Tomino alla piastra con insalatina di noci e pere	€ 8,00
Bruschette alla brace, pomodoro e basilico	€ 6,00
Sformatino di zucchine e fonduta	€ 8,00
Degustazione di antipasti vegetariani	€ 12,00
Degustazione di antipasti vegani	€ 12,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

Maccheroni al torchio con pomodoro e mozzarella di bufala	€ 10,00
Chitarrine al pesto	€ 10,00
Taglierini al farro con carbonara di zucchine, menta e mandorle	€ 10,00
Cappelletti pasticciati (ragù di carne e panna)	€ 10,00
Tagliatelle al ragù di carne	€ 10,00
Tortelli di cavolfiore, erbetta con crema di spinaci e mandorle Bio - Vegano	€ 10,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

Tagliata di manzo (sale grosso e rosmarino oppure rucola, grana e pomodorini)	€ 15,00
Cotoletta di tacchino con patate fritte	€ 10,00
Tagliata di pollo, radicchio, noci e aceto balsamico	€ 12,00
Spiedone alla "Giulio Cesare" con verdure grigliate e patatine fritte (filetto di maiale alla griglia, con pancetta e alloro)	€ 15,00
Miniburger con verdure grigliate Vegano	€ 12,00

CONTORNI

Insalata mista	€ 4,00
Patatine fritte	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Verdure crude in pinimonio	€ 5,00

INSALATONE

Insalata Estiva	€ 8,00
Insalata, carote, noci, pere, semi di zucca e grana padano.	
Insalata Esotica	€ 8,00
Insalata, gamberi, melone, mandorle e mentuccia.	
Insalata Ghiotta	€ 8,00
Insalata, carote, pomodori, olive, tonno, mozzarella e uova sode.	
Insalata dello Chef	€ 8,00
Insalata, pomodori, carote, prosciutto crudo nostrano e mozzarella di bufala.	
Insalata Vegetariana	€ 8,00
Insalata, pomodori, carote, cetrioli, pecorino, melanzane e zucchine grigliate.	

Insalata di Cous Cous	€ 8,00
Ceci, carote, uvetta, pomodorini, rucola e spezie.	

PIADINE

Piadina vuota	€ 1,50
Piadina vuota al Kamut all'olio di oliva Vegano	€ 2,00

DOLCI

Dolce al cucchiaino	€ 5,00
- Profiteroles	
- Sette veli	
- Torta ai fichi	
- Cheesecake ai frutti di bosco	
- Zuppa Inglese	
Semifreddo	€ 6,00
- Crema con salsa ai frutti di bosco e lamponi	
- Pavesini bagnati al caffè con crema di mascarpone, marsala e crema di gianduia	
Tagliata di frutta	€ 7,00
Sorbetto	€ 3,00
- Caffè o limone	
Sorbetto "Labellavita" (Sorbetto al limone con fragole frullate)	€ 4,00
Coperto	€ 2,00
Fermo restando l'ottima qualità dei prodotti, in alcuni piatti gli alimenti e le materie prime, per esigenza di organizzazione aziendale e disponibilità di mercato, potrebbero essere congelate o surgelate	

VINI DELLA PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Località	Vini Bianchi	Azienda
Pesaro	Colli Pesaresi doc "Roncaglia"	Mancini € 15,00
Pesaro	Marche igt "Impero" Blanc de Pinot Noir	Mancini € 29,00
Fano	Bianchetto del Metauro doc "Borgo Torre"	Morelli € 16,00
Carignano	Bianchetto del Metauro doc "Giglio" Bio	Di Sante € 15,00
Barchi	Bianchetto del Metauro doc "Campioli" Bio	Fiorini € 15,00
Cartoceto	Bianchetto del Metauro doc "La Ripe"	Lucarelli € 15,00
Cartoceto	Bianchetto del Metauro doc "La Ripe" lt. 0,375	Lucarelli € 8,00
Fano	Bianchetto del Metauro doc "Chiaraluca"	Crespaia € 16,00
Piagge	Bianchetto del Metauro doc "Celso"	Guerrieri € 15,00
Piagge	Bianchetto del Metauro doc Marche Bianco igt frizzante "Moss"	Guerrieri € 12,00
Piagge	Marche Bianco igt frizzante "Mossino" lt. 0,50	Guerrieri € 14,00
Piagge	Colli Pesaresi Bianco doc "Lisippo"	Guerrieri € 10,00
Cartoceto	Marche Bianco igt "Collemare"	Guerrieri € 15,00
Cartoceto		Lucarelli € 15,00

Località	Vini Rossi	Azienda
Pesaro	Colli Pesaresi doc Sangiovese	Mancini € 16,00
Pesaro	Focara doc Pinot Noir	Mancini € 25,00
Pesaro	Focara doc Pinot Noir "Rive"	Mancini € 30,00
Piagge	Colli Pesaresi doc Sangiovese	Guerrieri € 12,00
Carignano	Colli Pesaresi doc Sangiovese Ris. "Timoteo"	Di Sante € 16,00
M. Feltria	Marche igt Sangiovese "Valturio"	Valturio € 24,00
Pergola	Pergola doc "Vernacolo"	Massaioli € 15,00
Cartoceto	Colli Pesaresi Sangiovese "La Ripe"	Lucarelli € 15,00
Cartoceto	Colli Pesaresi Sangiovese "La Ripe" lt. 0,375	Lucarelli € 8,00

Località	Vini da Dessert	Azienda
Piagge	"Leo" (moscato)	Guerrieri € 20,00
Piagge	"Ale" (bollicina dolce rossa)	Guerrieri € 20,00

Località	Metodo Classico	Azienda
Pesaro	"Impero" Brut de Pinot Noir	Mancini € 40,00

BIRRE DELLA PROVINCIA DI PESARO E URBINO

Località	Birre artigianali	Azienda
Sassocorvaro	"Cottina" (birra chiara)	lt. 0,33 LaCotta € 6,00
Apecchio	"Volpina" (birra rossa)	lt. 0,50 Amarcord € 7,00
Apecchio	"Gradisca" (birra chiara)	lt. 0,50 Amarcord € 7,00
Sassocorvaro	"Chiara" (birra bionda)	lt. 0,75 LaCotta € 14,00
Sassocorvaro	"Rossa" (birra rossa)	lt. 0,75 LaCotta € 14,00
Sassocorvaro	"Ambrata" (birra ambrata)	lt. 0,75 LaCotta € 14,00
Sassocorvaro	"Marinera" (birra bionda al sale)	lt. 0,75 LaCotta € 14,00

VINI DELLE MARCHE

Località	Vini Bianchi	Azienda
Castelplanio	Verdicchio Castelli di Jesi doc Classico	T. dell'Ugolino € 12,00
Castelplanio	Verdicchio Castelli di Jesi doc Classico lt. 0.375	T. dell'Ugolino € 7,00
Castelplanio	Verdicchio Castelli di Jesi "Vigneto del Balluccio"	T. dell'Ugolino € 20,00
Barbara	Verdicchio Castelli di Jesi Classico doc	S. Barbara € 13,00
Barbara	Verdicchio Castelli di Jesi Classico "Le Vaglie"	S. Barbara € 20,00
Osimo	Verdicchio Castelli di Jesi Cl. Sup. "Casal di Serra"	Umani Ronchi € 20,00
Pongelli	Verdicchio Castelli di Jesi Cl. Sup. Ris. "V. Bucci"	Bucci € 43,00
M. Spontini	Verdicchio Castelli di Jesi Ris. "San Paolo" Vegano	Pievalta € 24,00
Matelica	Verdicchio di Matelica doc Bio	Collestefano € 16,00
Matelica	Verdicchio di Matelica doc Bio -lt. 0.375	Collestefano € 9,00
Matelica	Verdicchio di Matelica doc	La Monacesca € 20,00
Matelica	Verdicchio di Matelica doc Riserva "Mirum"	La Monacesca € 29,00
Fermo	Marche igt "Lumes" (Malvasia/Pinot Nero vinificato in bianco)	V. di Franca € 18,00
Ascoli	Marche igt Passerina "Villa Angela"	Velenosi € 16,00
Ascoli	Falerio doc Pecorino "Villa Angela"	Velenosi € 16,00
Ascoli	Marche igt Chardonnay "Villa Angela"	Velenosi € 16,00
Ascoli	Offida Pecorino docg Bio	Poderi dei Colli € 14,00
Ascoli	Offida Passerina docg Bio - Vegano	Poderi dei Colli € 14,00

Località	Vini Rosati	Azienda
Matelica	Rosato "Rosa di Elena" Bio	Collestefano € 16,00
Ascoli	Marche Rosato igt Bio	Podere dei Colli € 14,00

Località	Vini Rossi	Azienda
Numana	Rosso Conero doc	Le Terrazze € 16,00
Numana	Rosso Conero doc lt. 0.375	Le Terrazze € 9,00
Numana	Conero docg Riserva Mossatell "Sassi Neri"	Le Terrazze € 28,00
Ascoli	Rosso Piceno Superiore doc "Brecciarolo"	Velenosi € 16,00
Castelplanio	Rosso Piceno "Castel del Piano"	T. dell'Ugolino € 12,00
Castelplanio	Rosso Piceno "Castel del Piano" lt. 0.375	T. dell'Ugolino € 7,00
Morro d'Alba	Lacrima di Morro d'Alba doc	F.lli Badiali € 16,00
Ascoli	Marche Sangiovese igt Bio - Vegano	Podere dei Colli € 14,00

Località	Vini da Dessert	Azienda
Barbara	"Moscatell"	S. Barbara € 20,00

BIRRE DELLE MARCHE

Località	Birre artigianali	Azienda
Arcevia	Wheat Ale Frumentum (birra chiara)	lt. 0,33 B. dei Castelli € 6,00
Arcevia	Amber Ale Brevis Furor (birra ambrata)	lt. 0,33 B. dei Castelli € 6,00
Arcevia	IPA Extrema Ratio (birra chiara)	lt. 0,33 B. dei Castelli € 6,00



Viale Cairoli, 86 – 61032 FANO -PU-
tel. 0721 800077 – fax 0721 801474
cell. 333 7921139

www.labellavitaafano.it
info@labellavitaafano.it

www.hotelastoriaafano.it
info@hotelastoriaafano.it



VINI ITALIANI E FRANCESI

Regione	Vini Bianchi	Azienda
Friuli	C.o.f. doc Ribolla Gialla	Dorigo € 20,00
Alto Adige	Trentino doc Gewurztraminer Bio	Toblino € 18,00
Alto Adige	Trentino doc Muller Thurgau	Toblino € 15,00
Alto Adige	Trentino doc Chardonnay Bio	Toblino € 15,00
Veneto	Soave doc Vigne di Mezzane	Corte Sant'Alda € 18,00
Veneto	Lugana doc Pievecroce	Costaripa € 18,00
Liguria	Colli Luni Vermentino Etichetta Grigia	Lunae € 18,00
Campania	Sannio doc Falanghina	Fonzone € 20,00
Sicilia	Etna Bianco doc	Murgo € 18,00

Regione	Vini Rossi	Azienda
Piemonte	Dogliani Dolcetto Pianezzo	Boschis € 18,00
Piemonte	Barbaresco docg Sanadaiv	Adriano € 29,00
Lombardia	Oltrepò Pavese doc Frizzante Bonarda	Ca' Montebello € 15,00
Alto Adige	Alto Adige doc Lagrein	C.P. Bolzano € 18,00
Veneto	Amarone della Valpolicella doc Ruvaln	Corte Sant'Alda € 40,00
Toscana	Chianti docg Colli Fiorentini Montebetti Bio	Gualandi € 15,00
Toscana	Rosso di Montalcino doc	Fanti € 20,00

Regione	Metodo Charmat	Azienda
Veneto	Spumante Extra Dry Saia	Marsuret € 18,00
Veneto	Valdobbiadene docg Extra Dry "Soler"	Marsuret € 20,00
Veneto	Spumante brut Maria Rosè	Marsuret € 20,00

Regione	Metodo Classico	Azienda
Lombardia	Franciacorta docg Brut "Animante" Bio - Vegano	Barone Pizzini € 30,00
Lombardia	Franciacorta docg Rosé Bio - Vegano	Barone Pizzini € 35,00
Lombardia	Franciacorta docg Saten Bio - Vegano	Barone Pizzini € 30,00
Lombardia	Franciacorta docg Brut Cuvée Prestige	Cà del Bosco € 40,00
Lombardia	Franciacorta docg A.M. Clementi	Cà del Bosco € 80,00
Lombardia	Franciacorta docg Brut	Bellavista € 45,00
Lombardia	Franciacorta docg Gran Cuvée Millesimato	Bellavista € 58,00

Regione	Vini da Dessert	Azienda
Piemonte	Moscato d'Asti docg	Vinchio Vaglio € 20,00

Nazione	Champagne	Azienda
Francia	Champagne Brut	Ruinart € 80,00
Francia	Champagne Brut Rosè	Ruinart € 100,00

BIRRE ITALIANE ED ESTERE

Nazione	Birre	Azienda
Italia	Peroni senza glutine	lt. 0.33 Peroni € 4,00
Germania	Pils	lt. 0.33 Rothaus € 5,00
Belgio	Red Carlo V Birra Rossa	lt. 0.33 Haacht € 5,00
Germania	Karwendel Hell	lt. 0.50 Mittenwalder € 6,00
Germania	Weissbier	lt. 0.50 Andechs € 6,00