



Caffè Meletti
A S C O L I P I C E N O



LE NOSTRE ISPIRAZIONI DELLO
“SQUARE FOOD”
E APERITIVI GOURMET

Caffè Meletti
ASCOLI PICENO

*Scegli lo stuzzichino che vuoi
e il calice di vino o di bollicine che preferisci
Make your choice mixing the “stuzzichino” you fancy
and a glass of wine or bubbles you prefer the most.*



*Scegliamo per voi
le migliori selezioni di pasta locale,
solo da grani speciali, a lenta essiccazione, trafila di bronzo o trafila oro*

*Our best selection of local pasta,
with slowly dried special wheats, bronze or gold wire-drawing*



ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898



1^a classificata **GAMBERO ROSSO**
PASTA **GRAND CRU**

CAVIALE E BOLLICINE

Caviar and Champagne



CAVIALE OSCIETRA CLASSIC 10 GR
CON PANE A CASSETTA TOSTATO
E RICCI DI BURRO DI PANNA FRESCA

*“Oscieta” classic Caviar (10gr) served together with
toasted sandwich loaf and fresh cream butter flakes*

€ 20.00

CAVIALE “DA VINCI” CLASSIC 10 GR
CON PANE A CASSETTA TOSTATO
E RICCI DI BURRO DI PANNA FRESCA

*“Da Vinci” classic Caviar (10gr) served together with
toasted sandwich loaf and fresh cream butter flakes*

€ 18.00

IL PREZZO È RIFERITO SOLO ALLA SELEZIONE DI CAVIALE E DEL SERVIZIO DI PANE A CASSETTA
E RICCI DI BURRO DI PANNA FRESCA

Il prezzo è riferito solo alla selezione di caviale e del servizio di pane a cassetta e ricci di burro di panna fresca

PER CHI AMA I SAPORI CLASSICI E NOSTRANI

For traditional and local taste lovers

**TAGLIERE TIPICO DI SALUMI
E FORMAGGI NOSTRANI, CON FOCACCIA, PANE
E OLIO MONOCULTIVAR “TENERA ASCOLANA”**

*Typical cutter of cold cuts and cheese, with focaccia,
bread and monocultivar oil “tenera ascolana”*

€ 8.00





PER CHI VUOLE STUZZICARE

For snack lovers

APERI CICCHETTO DI PASTA IN PADELLINA:

CALAMARATA INTEGRALE "MULINI E PASTIFICI 1875"
ALLA CARBONARA CON CROCCANTE
DI GUANCIALE DISIDRATATO

*"Mulini e pastifici 1875" integral calamarata
with carbonara sauce and crispy dehydrated cheek lard*

€ 5.00



APERI MACCHERONCINO IN PADELLINA

CLASSICI MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE
"LA PASTA DI ALDO" AL CLASSICO RAGU'
DI MARCHIGIANA CON FONDUTA
DI PARMIGIANO REGGIANO

*"Maccheroncini di Campifilone" Pasta from
"la pasta di Aldo" with marchigiana ragu' sauce
and Parmigiano Reggiano fondue*

€ 5.00



APERI VERRIGNI IN PADELLINA:

FUSILLORO ALL'ASCOLANA (TIPICA RICETTA
ASCOLANA CON VENTRESCA DI TONNO
E OLIVA TENERA ASCOLANA)

*"Fusilloro all'ascolana" typical and local recipe
with tuna's stomach and tenera ascolana olives*

€ 6.00



PER CHI VUOLE STUZZICARE

For snack lovers

APERI PARMIGIANA:

PARMIGIANA DI MELANZANE
DI NOSTRA PRODUZIONE

*Homemade "Parmigiana" with aubergines, tomatoes,
parmesan and mozzarella*

€ 6.00



APERI FRITTELLA (N. 2 FRITTELLE PER PORZIONE):

FRITTELLE DI NOSTRA PRODUZIONE FARCITE CON:
FIOCCO DI PROSCIUTTO E BURRATINA /
MORTADELLA E STRACCHINO

*Homemade fritters with:
ham and "burratina" filling /
"mortadella e stracchino" filling*

€ 5.00

PER CHI VUOLE "BIRREGGIARE IN LEGGEREZZA"

Easy-peasy: Beer

APERI KALIPE' (birra 33 cl)

CON TRUCIOLI DI CANAPA CROCCANTI,
PATATE CHIPS FATTE A MANO,
HUMUS DI MELANZANE & PICCOLA PARMIGIANA:

*Kalipe' Beer with crunchy hemp flakes,
homemade potatoes chips,
aubergine humus and small "parmigiana"*

€ 12.00



PER CHI AMA LO "STREET FOOD" NOI PROPONIAMO IL NOSTRO "SQUARE FOOD"

For street-food lovers we do propose our "square-food"



**IL NOSTRO MINI HAMBURGER
DI SCOTTONA MARCHIGIANA
E CHIPS DI NOSTRA PRODUZIONE**

*Our "scottona marchigiana" mini-hamburger
with homemade chips*

€ 6.00



**IL NOSTRO MINI CHEESEBURGER
DI FASSONA PIEMONTESE
E CHIPS DI NOSTRA PRODUZIONE**

*Our "fassona piemontese" mini-cheeseburger
with homemade chips*

€ 6.00



**IL NOSTRO "TOAST" CON PROSCIUTTO COTTO
E CACIOTTA NOSTRANA
E CHIPS DI NOSTRA PRODUZIONE**

*Our baked ham and local caciotta toast
with homemade chips*

€ 5.00



**IL NOSTRO CARTOCCIO DI ORTOFRITTO
E OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA**

*Our "ortofritto" (deep-fried vegetables) cone
with deep-fried stuffed olives "all'ascolana"*

€ 12.00



**IL CARTOCCIO DI OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA,
FATTE A MANO, NEL PIENO RISPETTO
DELLA RICETTA TRADIZIONALE**

Deep-fried stuffed olives "all'ascolana" cone

€ 10.00

OGNI PORTATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA UN PICCOLO STUZZICHINO DEI NOSTRI CHEFS
Every dish is served with a small chef's "stuzzichino"

**SERVIZIO OFFERTO DALLE ORE 11.00 alle ORE 14.00 DALLE ORE 18.00 alle ORE 21.00
SECONDO DISPONIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME**

*Service available from 11 am to 2 pm and from 6 pm to 9 pm
(schedule hours could be affected by food availability)*

Caffè Meletti
A S C O L I P I C E N O

Tel (+39) 0736 25 55 59 - info@caffemeletti.it
www.caffemeletti.it

 Caffè Meletti