



# OSTERIA

ADA *dal* 1965



OSTERIA & STREET FOOD

## ALLA MANIERA DI ADA

*Ada non ha fretta, e nemmeno la sua cucina. Ogni piatto nasce espresso, fatto al momento, come una volta: con ingredienti veri, mani pazienti e un po' d'amore. L'attesa fa parte del gioco, godeteviela con un calice di vino e lasciatevi accogliere. Per rispetto del nostro lavoro e del vostro tempo, chiediamo di ordinare almeno una pietanza a testa.*

Grazie, Francesca



IL NOSTRO MENU'

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

■ Legenda Allergeni 🌿 Glutine, 🐟 Pesce, 🦀 Crostacei, 🥚 Uova, 🥛 Latte, 🌿 Sedano, 🍎 Frutta a guscio, 🌰 Arachidi, 🌱 Soia, 🌶️ Senape  
🌿 Sesamo, 🌬️ Anidride solforosa e solfiti, 🌱 Lupini, 🐌 Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

SCELTE DI CASA ADA

## OGNI PIATTO UN PEZZO DI CASA

*Tre giornate in cui la cucina marchigiana diventa protagonista: ricette antiche, ingredienti genuini e cotture lente che raccontano storie di famiglia e profumi di casa. Dal mare alla terra, ogni piatto è un viaggio nei sapori autentici, un'esperienza da gustare lentamente, con tutto il calore di Ada.*



**MENU' SPECIALI DISPONIBILI SOLO IL MERCOLEDI', GIOVEDI', VENERDI'**



**Mare e Memoria - €38,00**

Un menù interamente dedicato ai sapori del mare, dove ogni morso ti riporta alla cucina di casa e alla tradizione di Ada.

**Paccheri alla Tradizione**

  Paccheri selezionati, avvolti in un sugo ricco e aromatico, preparato secondo la ricetta segreta dell'Osteria Ada. Ogni forchettata è un incontro tra sapore e memoria, che racconta il mare e la cucina di una volta.

**Stoccafisso con Patate**

  Stoccafisso cucinato con cura secondo la tradizione marchigiana, accompagnato da patate morbide che assorbono gli aromi del mare e delle erbe. Un piatto che avvolge e sorprende con la semplicità dei sapori autentici.

Dolce della Casa + Calice di Vino + Acqua + Caffè



**Terra e Tradizione - €28,00**

Un menù per riscoprire i profumi e i sapori autentici della campagna marchigiana, tra pane caldo, verdure e piatti rustici.

**Crescia con Verdura di Stagione**

  Crescia morbida e dorata, accompagnato da verdure ripassate e profumate. Un antipasto che profuma di terra e tradizione, semplice ma irresistibile.

**Trippa e Crostini**

  Trippa cotta lentamente con erbe aromatiche, servita su crostini dorati. Un piatto che racconta la cucina rustica marchigiana, saporito e avvolgente.

Dolce della Casa + Calice di Vino + Acqua + Caffè



**Rustico e Confortevole - €28,00**

Un menù dedicato al calore di casa, alla semplicità dei piatti che scaldano il cuore e ai profumi di tradizione.

**Polenta - Rosso o Bianco**

 Polenta cremosa, cotta lentamente e servita nella versione rossa o bianca. Perfetta per riscaldare il cuore e accompagnare i sapori genuini della cucina di Ada.

**Piatto di Verdura Cotta**

Verdure di stagione preparate con cura, cotte al punto giusto e condite con semplicità. Semplici, genuine, un comfort per il palato.

Dolce della Casa + Calice di Vino + Acqua + Caffè

**I NOSTRI MENU' SONO INDIVIDUALI, PENSATI PER UNA ESPERIENZA COMPLETA, NON DIVISIBILI**

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

 Legenda Allergeni  Glutine,  Pesce,  Crostacei,  Uova,  Latte,  Sedano,  Frutta a guscio,  Arachidi,  Soia  Senape  
 Sesamo  Anidride solforosa e solfiti  Lupini  Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

I SAPORI DI CARNE DELLA TRADIZIONE

## LE TENTAZIONI DI ADA

*Un assaggio di tradizione e creatività, dai salumi ai fritti caldi, dai sapori familiari a sorprendenti tocchi del giorno: un invito a scoprire tutto il menù di Nonna Ada.*

### Rustico Marchigiano dei Sapori - €18,00

(consigliato per 2 persone)

 Un viaggio nei sapori autentici delle Marche: salumi scelti (dal ciauscolo al salame Fabriano), formaggi misti, crescia dorata, verdure ripassate e sott'oli. Ogni volta una tavolozza diversa, con piccoli tocchi che rendono unica ogni portata.

### Parma d'Autore - €17,00

 La dolcezza del prosciutto crudo di Parma incontra la freschezza cremosa della mozzarella di bufala. A completare, fragranti fornarine appena sfornate: semplicità che diventa eleganza.

### Il Fritto di Nonna Ada - €15,00

 La tradizione che profuma di casa: patate con buccia, verdure dorate, olive all'ascolana, cremini morbidi. Un tuffo nei ricordi più buoni.

## I PRIMI DI NONNA ADA

*Pasta fatta in casa, ricette tramandate e forni che profumano di domeniche marchigiane.*

### Forno d'Oro - Lasagne Marchigiane - €14,00

 Strati di sfoglia fresca, ragù ricco e besciamella vellutata si incontrano in una cottura lenta, che regala la crosticina dorata di un tempo. Ogni boccone profuma di casa e di festa.

### La Terrina della Festa - Cannelloni Rustici - €14,00

 Ripieni di ragù di carne e avvolti in besciamella cremosa, cuociono pazienti nelle terrine di terracotta. Un piatto che racconta la domenica marchigiana, semplice e indimenticabile.

### Selvatiche di Casa - Tagliatelle al Cinghiale €14,00

 Tirate a mano, irregolari e genuine come quelle di Ada, si intrecciano a un ragù di cinghiale dal sapore deciso. Una sfoglia che accoglie la forza della tradizione contadina.

### Bianco Sottovoce - Gnocchi al Coniglio €14,00

 Morbidi gnocchi di patate fatti in casa si lasciano avvolgere da un ragù bianco di coniglio, delicato e profumato. È un piatto che custodisce la pazienza e il sapere antico della cucina marchigiana.

OSTERIA

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

 Legenda Allergeni  Glutine,  Pesce,  Crostacei,  Uova,  Latte,  Sedano,  Frutta a guscio,  Arachidi,  Soia,  Senape,  Sesamo,  Anidride solforosa e solfiti,  Lupini,  Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

I SAPORI DI CARNE DELLA TRADIZIONE

## CARNI, FORNI, CALORE DI CASA

*Ogni piatto una storia: dalla lenta cottura in forno ai fritti fragranti, un viaggio nei sapori autentici delle Marche con il tocco casalingo e creativo di Ada.*

### Porchetta di Coniglio "Forno di Casa" - €18,00

Coniglio tenero cotto lentamente con erbe aromatiche e patate dorate. Ogni boccone racconta la cucina autentica delle Marche, rustica e profumata, come ai tempi di Ada.

### Duo del Norcino - "Maialino & Vitello al Tegamino" - €18,00

Maialino e vitello cotti lentamente al forno, serviti con patate e un bouquet di erbe aromatiche. Due carni che si incontrano in un abbraccio di sapori tradizionali e calore casalingo.

### Pollo in Potacchio "Erbette e Patate" €18,00

Il pollo della tradizione marchigiana, cotto lentamente con aglio, rosmarino e vino bianco. In accompagnamento, patate fritte tagliate a mano e dorate al momento

### Frittura Marchigiana "Croccantezza di Ada" - €22,00

🌿 Agnello, vitello e petto di pollo fritti alla perfezione, accompagnati da olive all'Ascolana, zucchine, melanzane e crema frita. Croccante fuori e succoso dentro, un viaggio nei fritti della tradizione marchigiana con il tocco creativo di Ada.

OSTERIA

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

■ Legenda Allergeni 🌿 Glutine, 🐟 Pesce, 🦀 Crostacei, 🥚 Uova, 🥛 Latte, 🌿 Sedano, 🥜 Frutta a guscio, 🌰 Arachidi, 🌱 Soia, 🌾 Senape  
✳️ Sesamo, ⚡ Anidride solforosa e solfiti, 🌱 Lupini, 🐌 Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

I TESORI DI MARE DI NONNA ADA

## PICCOLI INIZI, GRANDI SAPORI

*Un assaggio di tradizione e creatività, dai fritti croccanti ai gratin caldi, dalle alici speziate alle cozze succulente: un invito a scoprire tutto il menù di pesce della cucina di Ada.*

### Gratinato di mare dell'Osteria Ada €20,00

  Capesanta, cannello, spiedino di pescato, sardoncino scottadito e gamberone, gratinati al forno con panatura croccante. Servito su letto di insalata fresca.

### Gamberi in Tempura "Ada's Crunch" €12,00

   Gamberi avvolti da una pastella leggera e croccante, serviti con maionese allo yogurt e un filo di olio aromatizzato al rosmarino. Croccanti fuori e morbidi dentro, un inizio che unisce mare e casa.

### Parmigiana di Pesce Spada "Onde di Sapori" €15,00

    Strati di pesce spada, melanzane fritte, pomodoro a fette, gratinati in forno fino a doratura con salsa di pomodoro e basilico. Un equilibrio perfetto tra mare e terra, tra tradizione marchigiana e il calore della cucina di Ada.

## DALLA TERRA AL MARE

*Pasta fatta in casa, ricette della costa marchigiana e sapori che raccontano storie di famiglia. Ogni piatto è un invito a scoprire il cuore autentico del mare, con un tocco di creatività e calore casalingo.*

### Paccheri alla Tradizione – Stoccafisso di Nonna Ada - €15,00

   Paccheri selezionati avvolti da un sugo ricco e aromatico, preparato secondo la ricetta segreta che ha reso celebre l'Osteria Ada. Lo stoccafisso, lavorato con cura, si fonde in un matrimonio di sapori tra mare e memoria, raccontando la tradizione e l'amore per la cucina di casa.

### Ravioli Neri Spada Affumicato, Mazzancolle, Verdure - €17,00

   Ravioli fatti a mano, dal colore intenso del nero di seppia, ripieni di spada affumicato e immersi in un sugo di mazzancolle, melanzane al basilico e pomodorini. Un piatto che unisce il gusto profondo del mare alla freschezza della terra, in equilibrio perfetto e sorprendente.

### Tagliatelle "Onde di Scoglio" - €16,00

    Sfoglia fatta a mano che accoglie frutti di mare e molluschi selezionati: cozze, vongole, calamari e gamberi si fondono in un sugo leggermente piccante, profumato di erbe aromatiche. Ogni forchettata è un viaggio tra gli scogli della costa marchigiana, un piatto che racconta il mare con il calore della cucina di casa.

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

 Legenda Allergeni  Glutine  Pesce  Crostacei  Uova  Latte  Sedano  Frutta a guscio  Arachidi  Soia  Senape  Sesamo  Anidride solforosa e solfiti  Lupini  Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

I TESORI DI MARE DI NONNA ADA

## FORNI ACCESI, SAPORE DI MARE

*Ogni piatto racconta la cucina autentica delle Marche, tra profumi di mare, cotture lente e ricette tramandate dalla tradizione di Ada. Dalla frittura fragrante alle preparazioni al forno, un viaggio nei sapori autentici della costa.*

### Stoccafisso all'Anconetana e Patate "Come a Casa" - €22,00

 Stoccafisso cucinato secondo la ricetta tipica del Ristorante Ada, con patate morbide che assorbono il gusto del mare e delle erbe aromatiche. Un piatto che riporta al calore della cucina di casa, semplice, genuino e avvolgente.

### Frittura Pesce della Tradizione "Croccantezza Ada" - €18,00

 Un mix di gamberi, calamari, scampi e sardoncini (o su richiesta senza spine) fritti alla perfezione, accompagnati da verdure croccanti tagliate a julienne. Croccante fuori, morbido dentro, un piatto che celebra il mare e la tradizione marchigiana.

### Pesce al Forno "Segreti del Tegamino" €25,00

 Preparazione lenta e paziente nel forno di casa, secondo le antiche metodologie di Ada. Il pesce viene avvolto in aromi, erbe e ingredienti del giorno, con cottura che esalta profumi e sapori senza perdere la delicatezza. Ogni tegame è una piccola storia di tradizione, calore e cucina autentica, pronta a sorprendere a ogni morso. Servito con patate sfogliate, ciliegini di pomodoro e olive taggiasche. (tempo minimo di attesa 30 minuti)

# OSTERIA

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

■ Legenda Allergeni  Glutine,  Pesce,  Crostacei,  Uova,  Latte,  Sedano,  Frutta a guscio,  Arachidi,  Soia  Senape  
 Sesamo  Anidride solforosa e solfiti  Lupini  Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

SOLUZIONI VEGANE

## SAPORI NATURALI E CREATIVITA'

*Piatti genuini, colorati e nutrienti, che raccontano la cucina vegetale con un tocco creativo e familiare.*

*Ogni proposta è pensata per sorprendere il palato e nutrire corpo e mente*

Pacchero ai funghi misti e salsa tartufata - €16,00

🌱 Paccheri avvolti da una crema profumata di funghi misti e impreziositi da una delicata salsa al tartufo. Un primo piatto ricco e avvolgente, che sa di bosco e di cucina autentica.

Crostone "Semplicemente Ada" - €16,00

🌱🥖 Pane rustico croccante cotto al forno, servito con hummus e pomodori secchi, legumi misti e un mix di verdure. Un piatto completo, dove la semplicità incontra la sostanza: profumi mediterranei, consistenze diverse e un equilibrio che racconta la cucina di Ada, autentica, genuina, mai banale.

## CONTORNI IN CONVERSAZIONE

*Dalle verdure dell'orto alle patatine fritte: i contorni di Ada sono quelli di sempre, semplici, buoni e pensati per accompagnare ogni piatto con un tocco di casa*

Erbette del Casaro Saltate con Aglio e Peperoncino - €6,50

Erbette di campo saltate in padella con aglio e un filo d'olio al peperoncino per un tocco saporito.

Orto Gratinato Verdure al Forno con Crosta Croccante - €6,50

🌱 Mix di zucchine, melanzane, peperoni e pomodorini gratinati al forno con una panatura rustica di pangrattato, prezzemolo e un pizzico di pepe nero

Insalata del Fattore Foglie Croccanti con Noci e Mele - €6,50

🥗🍏 Mistanza fresca con radicchio, rucola, pomodorini, sedano, carote arricchita con noci croccanti e fettine di mela verde.

Patate Fritte di Nonna Ada - €5,00

🌱 Tagliate a mano, come si faceva una volta, e fritte al momento fino a diventare dorate e croccanti. Semplici, autentiche e irresistibili - perché certe tradizioni non hanno bisogno di essere reinventate.

Patate al Forno della Tradizione - €5,00

Lente, profumate e dorate quanto basta. Le nostre patate al forno cuociono piano, assorbendo erbe e aromi come solo la cottura casalinga sa fare.

VERDURE E COMPAGNIE

OSTERIA

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

🍷 Legenda Allergeni 🌱 Glutine, 🐟 Pesce, 🦞 Crostacei, 🥚 Uova, 🥛 Latte, 🌿 Sedano, 🍎 Frutta a guscio, 🌰 Arachidi, 🌱 Soia, 🥒 Senape  
🌱 Sesamo 🌊 Anidride solforosa e solfiti 🌱 Lupini 🐌 Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

LIEVITATI D'AUTORE

## PINSE GOURMET DI FRANCESCO

*Qui l'impasto incontra l'arte del mestiere: farine scelte, lievitazioni pazienti e abbinamenti pensati con cura. Pinse leggere, croccanti e armoniose nei sapori — frutto di una mano che sa unire tecnica e sensibilità, senza mai forzare l'equilibrio naturale degli ingredienti.*



CON IMPASTO CLASSICO O AI SETTE CEREALI

Nonna Ada - €16,00

  Una pinsa ricca di sapori: cipolle caramellate all'aceto balsamico, verdure ripassate in padella, mozzarella di bufala fresca e prosciutto crudo di qualità e grana. Un mix perfetto di dolcezza, freschezza e sapidità.

Diavola Rivisitata - €15,00

  Una base morbida e croccante con pomodoro, mozzarella, e una crema di 'nduja piccante. Al termine della cottura, arricchita da spianata piccante e una golosa burrata affumicata.

Mortazza €15,00

   Una base morbida e gustosa con mozzarella, pesto di basilico fresco, mortadella affettata sottilmente e stracciatella cremosa, arricchita da una croccante granella di pistacchio.

Marchigiana €15,00

  Una base morbida e croccante con mozzarella, verdure ripassate in padella, ciauscolo saporito e pecorino stagionato. Un piatto che unisce sapori genuini e tradizionali marchigiani.

Tartufata €15,00

  Una base saporita con mozzarella, funghi champignon e porcini, salsiccia croccante, un filo di olio al tartufo e scaglie di grana. Un abbinamento che unisce la rusticità dei funghi con la ricchezza della salsiccia

Colatura di Alici €15,00

   Un piatto che sa di Mediterraneo: mozzarella fresca, bufala cremosa, pomodori ciliegini insaporiti con aglio e basilico, filetti di alici, un filo di colatura e olio extravergine. Un intreccio di sapori intensi e semplici, che profuma di mare e di sole.

Parma d'Autore - €15,00

  Stracciatella cremosa che avvolge, crudo di Parma tagliato sottile come seta, pomodorini confit che esplodono di dolcezza e il profumo fresco del basilico che chiude in leggerezza. Il tutto accarezzato da un filo d'olio extravergine al limone "Poldo", che illumina ogni boccone con la sua nota agrumata.

OSTERIA

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

 Legenda Allergeni  Glutine  Pesce  Crostacei  Uova  Latte  Sedano  Frutta a guscio  Arachidi  Soia  Senape  Sesamo  Anidride solforosa e solfiti  Lupini  Molluschi

ADA dal 1965



OSTERIA & STREET FOOD

LIEVITATI D'AUTORE

## SPICCHI DI ADA IN PADELLINO

*Piccoli tesori firmati Ada, farciti con ingredienti scelti e già tagliati a spicchi, perfetti da condividere... o da tenere tutti per te. Croccanti fuori, morbidi dentro, ogni morso racconta la tradizione e l'inventiva della nostra cucina.*



CON IMPASTO MIX DI FARINE FARRO,  
GRANO SARACENO, INTEGRALE

Sussurro Croccante - €15,00

  La crema di peperone crusco incontra la morbidezza della stracciatella e la dolcezza dei pomodorini gialli confit. Completa il quadro la lonza e il pecorino, servita in 6 spicchi con l'insalata fresca del Fattore: ogni morso un equilibrio perfetto tra croccantezza e cremosità.

Vento di Parma - €15,00

  Stracciatella vellutata e pomodorini confit abbracciano il prosciutto crudo di Parma in una sinfonia di gusto. Servita in 6 spicchi, accompagnata da rucola e scaglie di grana, ogni boccone racconta la raffinatezza della tradizione emiliana firmata Ada.

Note di Fumo - €15,00

  Pulled pork tenerissimo, verdure ripassate e confettura di peperoncini piccanti incontrano la scamorza affumicata e la salsa BBQ. Una composizione audace servita in 6 spicchi, pronta a far esplodere ogni morso di sapore e carattere.

Bacio di Mare - €15,00

   La tradizione incontra l'innovazione: stracciatella o burrata, filetto di alice del Cantabrico e pomodorini confit avvolti da un filo di olio e un tocco di basilico fresco. Servita in 6 spicchi, ogni fetta è un piccolo viaggio tra mare e gusto.

Carezza di Tartufo - €15,00

  Base dorata e croccante arricchita da una crema delicata di carciofi, pecorino deciso e preziose scaglie di tartufo. Servita in spicchi con prosciutto artigianale cotto arrosto, ogni morso è un abbraccio elegante tra morbidezza e raffinatezza.

OSTERIA

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

 Legenda Allergeni  Glutine  Pesce  Crostacei  Uova  Latte  Sedano  Frutta a guscio  Arachidi  Soia  Senape  Sesamo  Anidride solforosa e solfiti  Lupini  Molluschi

ADA *dal* 1965



OSTERIA & STREET FOOD

## DESSERT

### Cuore Caldo di Cioccolato con Gelato alla Vaniglia - €8,00

Un soffice tortino al cioccolato dal cuore fondente, servito con gelato alla vaniglia per un contrasto perfetto tra caldo e freddo. Un classico irresistibile per i veri amanti del cioccolato.

### Tortino cremoso al pistacchio - €8,00

Un dolce soffice dal cuore cremoso al pistacchio, servito con gelato alla vaniglia per un contrasto delicato e avvolgente. Un finale perfetto per chi ama i sapori raffinati.

### Panna Cotta - €7,00

Un dolce morbido e vellutato, preparato con panna fresca e servito come vuole la tradizione: semplice, elegante e irresistibile. Ogni cucchiaino è una carezza, tra dolcezza e leggerezza

### Il Morso e il Sorso: Catalana, Cioccolato e Rum - €7,00

La tradizione si fa audace: la crema catalana, con la sua crosta caramellata perfettamente croccante, incontra la profondità del cioccolato fondente e il calore avvolgente di un bicchiere di rum.

### Il Tiramisù di Nonna Ada, Un Abbraccio di Dolcezza - €7,00

Un tiramisù cremoso e ricco che ti fa sentire a casa; preparato secondo la ricetta di nonna Ada. Ogni cucchiaino racconta la tradizione, con savoiardi imbevuti nel caffè e una crema soffice che avvolge il palato.

### Ciambellone della Nonna con Vino Passito - €5,00

Un ciambellone soffice e fragrante, che sa di casa e di tradizione, arricchito da un tocco unico. Servito con un bicchiere di vino passito a parte, il suo sapore delicato si fonde con la dolcezza del vino, per un'esperienza che racconta la bellezza delle cose semplici.

### Cantucci della Casa con Vin Santo - €5,00

I cantucci fatti in casa, croccanti e perfetti, si uniscono alla dolcezza del vin santo, servito a parte per un tocco di raffinatezza. Un dessert che celebra la semplicità e la tradizione, dove ogni morso ti avvolge in una sensazione di calore e genuinità.

### Torta di Mele di Nonna Ada - €5,00

Una torta di mele fatta secondo la ricetta di Nonna Ada, soffice e avvolgente, che sa di casa e di ricordi. Servita con una pallina di gelato alla vaniglia, per un abbraccio di dolcezza che completa il piatto in bellezza.

OSTERIA

(coperto - €3,00 a persona), quando il fresco non è disponibile, si utilizzano prodotti congelati

Legenda Allergeni Glutine, Pesce, Crostacei, Uova, Latte, Sedano, Frutta a guscio, Arachidi, Soia, Senape  
 Sesamo Anidride solforosa e solfiti Lupini Molluschi