



Novità!

Abbuffata d'inverno

si consiglia di condivere in 2/3 persone



prosciutto crudo, salsiccia stagionata, coppa di testa

crostino con porcini e pancetta

crostino con mozzarella, scamorza, tartufo e speck

polenta alla piastra con aglio, olio e prezzemolo

omelette, lasagna di patate.

fiori di zucca ripieni di ricotta e provola

fagioli con salsiccia, tigelle e pane bruscato

€ 32,00

Antipasti

Piadina Sfogliata	€ 2,50
Tigelle	€ 3,00
Tagliere di Salumi e Formaggio ...	€ 8,00
Degustazione di Formaggi	€ 9,00 <i>con confettura e miele</i>
Bruschetta Bianca	€ 2,00
Bruschetta Rossa	€ 4,00
Crostini Misti	€ 6,00
Antipastone	€ 11,50 <i>prosciutto crudo, salame nostrano, lonza, formaggio pecorino, crostini e fritti misti</i>
Vegetarione	€ 10,50 <i>crostini misti vegetariani, verdure grigliate, verdure in pastella</i>
Delicatone	€ 10,50 <i>bruschetta, verdure grigliate, piadina con stracchino e rucola, insalata caprese</i>
Antipasto Autunno	€ 13,00 <i>tortino di polenta con fonduta e porcini, bruschetta con tartufo nero, medaglioni al formaggio, salame nostrano, lasagna di patate, pecorino stagionato, pere, miele e confettura</i>
Antipasto Inverno	€ 12,50 <i>prosciutto crudo, tortino di polenta con finferli, crostini con porcini e pancetta, salsiccia secca, coppa di testa, frittatina</i>
Antipasto Primavera	€ 12,00 <i>prosciutto crudo, bruschetta con crema di carciofi scamorza e speck, bruschetta con gorgonzola pere e miele, tomoto alla griglia, pomodorini gratinati, rotolo con mozzarella rucola e pendolini</i>
Antipasto Estate	€ 12,50 <i>bruschetta con pomodorini freschi e origano, prosciutto e melone, tortelli di bresaola, insalata caprese</i>
Prosciutto e Melone	€ 9,00
L'Abbuffata di Antipasti	€ 27,00 MAXI TAGLIERE <i>prosciutto crudo, salame nostrano, speck, crostini misti, verdure in pastella, degustazione di formaggi con miele e confettura, tomoto alla piastra, involtino di bresaola, tigella con lonza, lattuga e maionese (si consiglia di condividere in 2/3 persone)</i>

*alcuni antipasti sono stagionali

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Primi Piatti

Cappelletti al ragù	€ 12,00
Cappelletti alla boscaiola	€ 12,00 <i>panna, salsiccia, funghi e prosciutto cotto</i>
Cappelletti pasticciati	€ 12,00
Cappelletti in brodo	€ 12,00
Ravioli burro, salvia e speck	€ 10,50 <i>ripieno zucchine, ricotta e prosciutto crudo</i>
Ravioli pendolini e pecorino romano	€ 10,50 <i>ripieno zucchine, ricotta e prosciutto crudo</i>
Strozzapreti speck e spinaci	€ 9,50
Tortelloni radicchio, salsiccia e grana	€ 10,50 <i>tortellone verde, ripieno ricotta e spinaci</i>
Cappellacci ai porcini	€ 12,50 <i>ripieno ricotta e noci</i>
Passatelli porcini e salsiccia	€ 11,50
Passatelli porcini, salsiccia e tartufo	€ 14,00
Tagliatelle al ragù	€ 9,50
Tagliatelle ai fagioli	€ 9,50
Tagliatelle ai porcini	€ 11,50
Pappardelle al cinghiale	€ 10,50
Gnocchi al pomodoro	€ 8,50
Gnocchi all'anatra	€ 10,50
Gnocchi alle verdure	€ 8,50 <i>pomodoro, melanzane e zucchine</i>
Mezzelune burro e salvia	€ 10,00 <i>mezzelune alla barbabietola rossa, ripiene con speck, ricotta e mozzarella</i>



IL SABATO E LA DOMENICA CHIEDIAMO GENTILMENTE DI ORDINARE MASSIMO 3 PRIMI DIVERSI PER TAVOLO

Secondi Piatti

Braciola alle verdure € 11,00
 braciola di maiale con pomodoro crudo a fette,
 cipolla caramellata al balsamico e rucola
 con contorno di patate fritte

Braciola rustica € 11,00
 braciola di maiale con salsina alle verdure
 e bruschetta, con contorno di patate al forno

Braciola boscaiola € 13,00
 braciola di maiale con fondata di formaggi,
 funghi porcini e tartufo nero
 con contorno di patate fritte

Beccati questa € 10,00
 tagliata di petto di pollo
 con misticanza, pendolini e mais

Tagliata di pollo rustica € 10,00
 tagliata di petto di pollo
 con salsina alle verdure e bruschetta

Tagliata di pollo alle verdure € 10,00
 tagliata di petto di pollo
 con pomodoro crudo a fette,
 cipolla caramellata al balsamico e rucola

Tagliata di pollo boscaiola € 12,00
 tagliata di petto di pollo
 con fondata di formaggi, funghi porcini e tartufo nero

Fagioli con bruschetta € 7,50
 con salsiccia

Salsiccia alla brace € 3,00

Braciola di maiale € 7,00

Brace mista di maiale € 11,00

Brace mista maiale e agnello € 13,00

Agnello alla brace € 14,00

Pollo alla brace € 11,00

Cotoletta € 7,50

Cotoletta con patate fritte € 9,50

L'abbuffatina € 37,00
 brace mista di maiale, brace mista di pollo,
 brace mista di agnello, spiedino di scottona

SOLO SU PRENOTAZIONE :

Coniglio in porchetta € 10,50

Oca in porchetta € 16,50
 disponibile da maggio a settembre

Tagliate di Manzo

peso circa 350 gr.

Sale grosso e rosmarino € 18,50

Tirolese € 19,50
 con rucola e speck

Tricolore € 19,50
 con rucola, pendolini, grana

Paradise € 19,50
 con rucola, pendolini, cipolla
 e aceto balsamico

Boscaiola € 20,50
 con funghi porcini
 e fondata di formaggi



Bisteccheria

Costata di Garrone € 23,50
 circa 500 grammi

Fiorentina di Garrone € 48,50 al kg
 ordine minimo 1 Kg

Bistecca Clint Eastwood € 23,00
 bistecca disossata (circa 350 grammi)
 con contorno di patate fritte, fagioli e bruschetta

Bistecca Nonna Norma € 23,00
 bistecca disossata (circa 350 grammi)
 con contorno di patate al forno e verdure grigliate

Bistecca Mamma Doni € 23,00
 bistecca disossata (circa 350 grammi)
 con contorno di verdure grigliate

Bistecca Mago Silvan € 23,00
 bistecca disossata (circa 350 grammi)
 con contorno di patate al forno e verdura cotta

Contorni

Verdura cotta bietola e cicoria	€ 4,00
Insalata verde o mista	€ 4,00
Patate al forno	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,50
Patate fritte	€ 4,00
Verdure in pastella	€ 4,00
Olive all'ascolana	€ 4,00

Insalate

Insalata Sfiziosa	€ 9,00 <i>lattuga, tonno, mozzarella, uovo sodo, olive nere, mais</i>
Insalata Italiana	€ 5,50 <i>lattuga, mozzarella, pendolini</i>
Caprese	€ 8,00 <i>pomodoro a fette, mozzarella di bufala, origano</i>
Chicken Little	€ 8,50 <i>lattuga, pollo fritto alla paprika, mais, cipolla rossa, salsa caesar</i>

Elenco Allergeni

Caro cliente,

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



GLUTINE



UOVA



CROSTACEI



PESCE



ARACHIDI



SEDANO



SENAPE



LATTICINI



FRUTTA
A GUSCIO



SEMI DI
SESAMO



SOIA



MOLLUSCHI



LUPINO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI

Pizzeria

Fotogenica	€ 9,00 <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, olive nere e rucola</i>
Grezza	€ 8,00 <i>mozzarella e verdura cotta</i>
Dicembre	€ 10,00 <i>mozzarella, pancetta, rucola, grana e olio piccante</i>
Leggerina	€ 8,50 <i>mozzarella, patate, cipolla, prosciutto cotto</i>
Thoni	€ 11,00 <i>mozzarella, gorgonzola, funghi e speck</i>
Mare Monti	€ 11,00 <i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e rucola</i>
Marcagna	€ 10,00 <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, prosciutto crudo</i>
Marinara	€ 5,00 <i>pomodoro, olio d'oliva, aglio, prezzemolo</i>
Montanara	€ 8,50 <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi e peperoni</i>
Napoli	€ 7,50 <i>pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi</i>
Ortolana	€ 7,50 <i>mozzarella, pomodoro a fette e rucola</i>
Parmigiana	€ 9,50 <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano</i>
Pastorina	€ 10,00 <i>mozzarella, funghi e formaggio di fossa</i>
Prosciutto	€ 8,00 <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>
Ricky	€ 7,50 <i>base ciclista con pendolini, mozzarella, rucola</i>
Quattro formaggi	€ 9,00 <i>mozzarella, gorgonzola, formaggio di fossa, parmigiano, scamorza affumicata</i>
Quattro stagioni	€ 8,50 <i>pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, carciofi, olive nere</i>
Quattro verdure	€ 8,50 <i>pomodoro, mozzarella, peperoni, rucola, verdura cotta, pomodoro a fette</i>
Quercia	€ 8,50 <i>mozzarella, salsiccia, olive verdi pomodoro a fette</i>
Rossini	€ 7,50 <i>pomodoro, mozzarella, uovo sodo, maionese</i>

Margherita	€ 6,50
<i>pomodoro e mozzarella</i>	
Ciclista	€ 4,00
Autunno	€ 11,50
<i>mozzarella, scamorza affumicata, speck e noci</i>	
Bacon	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, bacon, uovo fresco</i>	
Bufalina	€ 8,00
<i>pomodoro, bufala, basilico</i>	
Calzone 1	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, verdura cotta e salsiccia</i>	
Calzone 2	€ 8,00
Calzone 3	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto</i>	
Pizza Caprese	€ 7,00
<i>base ciclista, pomodoro a fette, bufala e basilico</i>	
Capricciosa	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, carciofi, olive nere</i>	
Casalinga	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla</i>	
Chris	€ 10,50
<i>base ciclista, pasta di funghi tartufata, scamorza affumicata, speck</i>	
Ciclista con Verdura Cotta	€ 7,00
Contadina	€ 9,00
<i>mozzarella, salsiccia e verdura cotta</i>	
Delizia	€ 8,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola</i>	
Julienne	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, salame piccante, prosciutto cotto, wurstel e salsiccia</i>	



Salame piccante € 8,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante

Giardini di Marzo € 11,50
mozzarella, crema di carciofi, mortadella, granella di pistacchi

La bell'Italia € 10,50
ciclista sporca con pesto alla genovese, mozzarella di bufala, pendolini, arrosto di tacchino

La Bizzo € 10,50
base ciclista, pomodoro a fette, bufala, tonno, cipolla e basilico (tutto fuori forno)

Salsiccia € 8,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia

Tirolese € 9,00
pomodoro, mozzarella, speck, funghi freschi e rucola

Tonno e cipolla € 10,50
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Vegetariana € 7,50
pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine

Wurstel € 7,00
pomodoro, mozzarella, wurstel

Bixie € 9,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, pendolini, gratinata con pane e parmigiano

Funghi € 7,00
pomodoro, mozzarella, funghi freschi

Funghi porcini € 9,00
mozzarella, funghi porcini

Ortomare € 10,50
mozzarella, gamberi, zucchine e pendolini

Pizza del nonno € 8,50
pomodoro, mozzarella, lonza, cipolla, lattuga

BBQ € 9,50
pomodoro, mozzarella, cipolla, dadolata di pomodori, bacon, lattughina, salsa barbecue



Bevande

Coperto	€ 2,00
Acqua Minerale 0,75 Lt.	€ 2,50
Acqua Minerale 0,50 Lt.	€ 1,50
Vino della Casa 1 Lt.	€ 8,50
Vino della Casa 1/2 Lt.	€ 5,50
Vino della Casa 1/4 Lt.	€ 4,50
Calice di Vino	€ 4,00
Shandy Media	€ 4,50
Shandy Piccola	€ 3,50
Coca Cola 1 Lt.	€ 6,50
Bibita in Lattina	€ 3,00
coca cola, coca zero, fanta, sprite, tè pesca o limone	

Caffetteria

Caffé	€ 1,00
Caffé Corretto	€ 2,00
Caffé d'orzo in tazza piccola	€ 1,50
Caffé d'orzo in tazza grande	€ 2,00
Moretta Fanese	€ 3,50
Amaro	€ 3,50
Cappuccino	€ 1,50
Té o Camomilla	€ 1,50
Vin Santo 1/2 Lt.	€ 6,50
Vin Santo 1/4 Lt.	€ 4,00
Vin Santo Calice	€ 2,50

Vi vogliamo,
a tavola come una volta, come si riunivano i "Marcagna"
col bisnonno Laurino, il nonno Silvano e le loro mogli,
brave cuoche della tradizione marchigiana.

I bambini della foto sono i fratelli Marinelli,
detti i Marcagna, i fondatori de "La Quercia"

La Quercia, quale altro nome avrebbero potuto scegliere
se non quello dell'albero enorme intorno al quale giocavano
da piccoli o sotto il quale si riparavano dal sole nelle lunghe e noiose estati di campagna.

La Quercia è diventato il simbolo di una famiglia, di una collina, di un ristorante e speriamo diventi
il simbolo della vostra famiglia ogni volta che deciderà di riunirsi intorno ad uno dei nostri tavoli...



... E Voi,
piccoli ospiti non temete, crescerete e potrete riunirvi a tavola
con le vostre famiglie anche in futuro.
Perchè ci sarà chi porterà avanti la tradizione.
Le nuove generazioni come Filippo, saranno di riferimento
come lo è ora il babbo Cristian e come lo è stato
il nonno Silvano.
In fondo "La Quercia" è un albero centenario.

Birre ALLA SPINA



TUBORG GREEN

lager 5% vol. - Si caratterizza per la sua purezza e bevibilità. Le note di cereale ed il suo gusto secco, determinato anche da un amaro ridotto ma presente durante l'intero assaggio, la rendono particolarmente dissetante.

PICCOLA 25 CL € 3.00 | MEDIA 50 CL € 5.00 | CARAFFA 1 LT € 9.50



GRIMBERGEN DOUBLE-AMBRÉE

abbazia 6.5% vol. - È una birra ad alta fermentazione che si contraddistingue per un colore ambrato scuro, tendente al mogano, e un gusto ampio. Queste caratteristiche pronunciate derivano dalla miscela di diversi tipi di malto.

PICCOLA 25 CL € 3.50 | MEDIA 50 CL € 7.00 | CARAFFA 1 LT € 14.00



GRIMBERGEN BLANCHE

blanche 6.7% vol. - Fresca e bilanciata, si possono apprezzare aromi fruttati, di agrumi, chiodi di garofano e coriandolo uniti a note di cereali e vaniglia.

PICCOLA 25 CL € 3.50 | MEDIA 50 CL € 6.50 | CARAFFA 1 LT € 13.00



GRIMBERGEN TRIPLE

Abbey Beer 8% vol. - Ricca e speziata, colore dorato e ricca e densa schiuma. All'olfatto, si possono apprezzare aromi maltati e speziati. Al gusto, sviluppa note di miele e vaniglia.

PICCOLA 25 CL € 3.50 | MEDIA 50 CL € 7.00 | CARAFFA 1 LT € 14.00



TUCHER WEIZEN (WEISS)

hefeweizen 5.3% vol. - Naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace.

PICCOLA 25 CL € 3.00 | MEDIA 50 CL € 6.00 | CARAFFA 1 LT € 12.00



ANGELO PORETTI - AMERICAN IPA

India Pale Ale 5.9% vol. - Caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le conferiscono un amaro accentuato ed un intenso aroma floreale e agrumato.

PICCOLA 25 CL € 3.00 | MEDIA 50 CL € 6.00 | CARAFFA 1 LT € 12.00

Birre ARTIGIANALI

UKRE

Keller 5.2% vol.

Di colore dorato opalescente, l'aroma predominante è quello dei luppoli nobili, floreale, erbaceo che si accompagna alle delicate note dei malti.

Assaggiandola possiede un corpo esile e debolmente amaro.

BOTTIGLIA DA 0.5 LITRI - € 5.50

ECCE TRICUM

american wheat 5% vol.

Torbida e di colore giallo chiaro. Questa birra di frumento, risulta estremamente rinfrescante grazie all'equilibrio tra il gusto di lievito e cereale e l'amaro da luppolatura.

BOTTIGLIA DA 0.5 LITRI - € 5.50

TEKVIA

american pale ale 6.2% vol.

Di colore ambrato, le diverse varietà di Luppoli Americani utilizzate, creano una sinergia aromatica unica, dove sentori agrumati e resinosi, si sposano con un importante mix di frutta tropicale.

PINTA ALLA SPINA DA 0.5 LITRI - € 5.50



KLAVERNIA

belgian dark strong ale 7.5% vol.

Di colore bruno, con riflessi granati, i lieviti belgi favoriscono ad un trionfo aromatico fruttato, che ben si amalgama ai sentori malati.

BOTTIGLIA DA 0.5 LITRI - € 5.50

HERIETUS

double I.P.A. 7.5% vol.

profondo e intenso ramato scuro.

Un iniziale gusto caramellato e tostato lascia poi spazio ad un potente amaro lungo e persistente.

BOTTIGLIA DA 0.5 LITRI - € 5.50

ROSSI Nazionali

Chianti Classico D.O.C.G. (Istine)
sangiovese 90%, canaiolo e colorino 10%
€ 28,00

Lohsa - Morellino di Scansano D.O.C.G.
(Poliziano)
sangiovese 85%, cigniglio 15%
€ 19,50

Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore (Adalia)
corvina 30%, corvina grossa 40%,
rondinella 20%, molinara 10%
€ 28,00

Umbria Rosso D.O.C. - Montefalco (Raina)
sangiovese e merlot
€ 26,50

Nebbiolo - Langhe D.O.C.
(Adriano Marco e Vittorio)
nebbiolo 100%
€ 25,50

Trentino D.O.C. - Pinot Nero (Cantina Toblino)
pinot nero 100%
€ 22,00

Cannonau di Sardegna D.O.C. (Jankara)
cannonau 98%, alicante 2%
€ 40,00

Dunico - Primitivo di Manduria D.O.C.
(Masseria Pepe)
primitivo 100%
€ 49,00



Gazza (Di Sante)
Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.
sangiovese 85%, montepulciano 15%
€ 9,00

Timòteo (Di Sante)
Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese Riserva
sangiovese 85%, montepulciano 15%
€ 16,50

Guerriero Nero (Guerrieri)
Marche Rosso I.G.T.
sangiovese, montepulciano, cabernet sauvignon
€ 18,00

Sant'Andrea in Villis (Morelli)
Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese Riserva
sangiovese 100%
€ 21,00

Mogliano (Morelli)
Marche I.G.T. Rosso
montepulciano 100%
€ 26,00

Primo di Tre
Rosso Conero D.O.C
(Angeli di Varano)
montepulciano 100%
€ 18,00

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.
(F.li Badiali)
lacrima 100%
€ 18,00

Ninfa
Marche Rosso I.G.T.
(Velenosi)
montepulciano, cabernet sauvignon, merlot, syrah
€ 25,00

Brecciarolo
Rosso Piceno Superiore D.O.C
(Velenosi)
montepulciano 70%,
sangiovese 30%
€ 17,50

ROSSI Marchigiani



Bianchi Marchigiani

Gazza (Di Sante)

Bianchello del Metauro D.O.C.

€ 9,00

Giglio (Di Sante)

Bianchello del Metauro D.O.C. Superiore

€ 14,50

Oltre - Marche Bianco I.G.T. (Di Sante)

Chardonnay 70%, Sauvignon 30%

€ 14,00

Roby - Vino Frizzante (Di Sante)

bianchello 60%, chardonnay 40%

€ 12,00

Guerriero Bianco - Marche Bianco I.G.T. (Guerrieri)

bianchello e verdicchio

€ 16,00

Borgotorre (Morelli)

Bianchello del Metauro D.O.C. Superiore

€ 18,00

La Vigna delle Terrazze (Morelli)

Bianchello del Metauro

€ 15,00

Morella (Azi. Agr. Quaresima)

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico Superiore

€ 22,00

Verdicchio di Matelica D.O.C. (Collestefano)

€ 17,50

Fiorigialli - Marche I.G.T. Passerina (Madonnabruna)

€ 12,50

Artemisia - Offida D.O.C.G. Pecorino (Tenuta Spinelli)

€ 20,50

Bianchi Nazionali

Gewurztraminer

Trentino D.O.C. (Cantina Toblino)

traminer aromatico in purezza

€ 23,00

Vigna Runc (Il Carpino)

Collio D.O.C. Pinot Grigio

100% pinot grigio

€ 25,00

Lù - Terre Siciliane I.G.T. Catarratto

(Gaetano di Carlo)

100% catarratto

€ 28,00

Villa Solais (Santadi)

Vermentino di Sardegna D.O.C.

vermentino 85%, nuragus 15%

€ 14,50

Umbria Bianco I.G.T. Grechetto

(Palazzzone)

100% grechetto

€ 22,00

Le Battistelle - Soave D.O.C. Classico

(Le Battistelle)

100% garganega

€ 25,00



Spumante Moscato (Bervini) € 12,00

Spumante Brut (Bervini) € 10,00

Moscato d'Asti (Adriano Marco e Vittorio)
moscato 100%

€ 15,00

Spumante Brut - Cuvee '36' (Masuret)
chardonnay, glera
€ 16,00

Leo - Moscato (Guerrieri)
moscato 100%
€ 18,00

Agape - Spumante Dry Rosé (Di sante)
sangiovese 100%
€ 18,00

Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry - Villa Luigia (Il Follo)
glera 100%
€ 19,00

Cremant d'Alsace Brut Rosé (Bott Freres)
metodo classico prodotto con uve Pinot Nero nella regione dell'Alsazia
€ 35,00

Golf 1927 - Franciacorta D.O.C.G. Brut
(Barone Pizzini)
chardonnay 100%
€ 46,00

Champagne Extra Brut - Blanc de Noirs
(Vadin - Plateau)
pinot noir 40% - pinot meunier 60%
€ 50,00

