

PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA A01 A07	7,00
MARINARA A01	6,00
CAPRICCIOSA A01 A07	9,00
CAPRICCIOSA SENZA COTTO CON CRUDO A01 A07	11,00
QUATTRO FORMAGGI A01 A07	9,00
QUATTRO STAGIONI A01 A07	9,00
CINQUE STAGIONI A01 A07(pom. mozz. prosc. cotto, funghi trifolati, carciofi e salsiccia)	11,00
ROSSINI A01 A03 A07	8,00
ROSSINI CON PATATE FRITTE A01 A03 A07	10,00
CARCIOFI A01 A07	8,00
FUNGHI FRESCHI O TRIFOLATI A01 A07	7,50
FUNGHI FRESCHI/TRIFOLATI E CRUDO A01 A07	9,50
FUNGHI FRESCHI/TRIFOLATI E SALAME PICCANTE A01 A07	9,00
FUNGHI FRESCHI/TRIFOLATI E SALSICCIA A01 A07	9,00
FUNGHI PORCINI A01 A07	10,00
FUNGHI PORCINI E SALSICCIA A01 A07	12,00
FUNGHI PORCINI E SALAME PICCANTE A01 A07	12,00
NAPOLI A01 A04 A07	8,00
VERA NAPOLI (doppio impasto, pom., moz.) A01 A07	8,00
ROMANA A01 A04 A07	8,50
(pom., moz., acciughe, capperi, origano)	
PROSCIUTTO COTTO A01 A07	7,00
PROSCIUTTO CRUDO A01 A07	9,00
ROSSICCIA A01 A03 A07	10,00
ROSSICCIA CON PATATE FRITTE A01 A03 A07	12,00
SALAME PICCANTE A01 A07	9,00
SALAME PICCANTE E SALSICCIA A01 A07	11,00
SALSICCIA A01 A07	9,00
SALSICCIA E CRUDO A01 A07	11,00
TONNO E CIPOLLA A01 A04 A07	9,00
WURSTEL A01 A07	8,00

PIZZE PARTICOLARI

AMATRICIANA A01 A07	11,00
(pom., moz., cipolla, guanciale e pecorino romano)	
ARRABBIATA A01 A07	9,00
(pom., mozzarella, salsiccia, peperoncino)	
BELVEDERE A01 A07	8,00
(pomodoro, fette di mozzarella fior di latte)	
BELVEDERE AL PROSCIUTTO CRUDO A01 A07	10,00
(pomodoro, fette di mozzarella fior di latte, prosciutto crudo)	
BELVEDERE AL TONNO A01 A04 A07	10,00
(pom., fette di mozzarella fior di latte, tonno)	
BISMARCK A01 A03 A07	10,00
(pom., moz., uovo crudo e speck in cottura)	
CARBONARA A01 A03 A07	10,00
(pom., moz., pancetta e uovo crudo in cottura)	
CRUDAIOIA A01 A07	9,00
(pom., moz. e insalata mista con pomodorini)	
CAMPAGNOLA *A01 A07	8,00
(pomodoro, mozzarella, spinaci)	
CAMPAGNOLA CON SALSICCIA *A01 A07	10,00
(pomodoro, mozzarella, spinaci e salsiccia)	
GORGONZOLA RADICCHIO E NOCI A01 A07 A08	10,00
(pom., moz., gorgonzola, radicchio e noci)	
GRATINATA CON MELANZANE E ZUCCHINE A01 A07	9,00
(pom., moz., melanzane, zucchine e pane grattugiato)	
GRAZIANO PIÙ TOSTA A01 A07	12,00
(pom., moz., carciofi, salsiccia, pomodorini e bufala cruda)	
GRAZIANO VEGETERIANO A01 A07	12,00
(pom., moz., carciofi, pomodorini e capperi con bufala cruda)	

MONTANARA A01 A07	10,00
(pom., moz., bresaola, rucola, scaglie di grana)	
NUCLEARE A01 A03 A07	12,00
(pom. mozz. funghi freschi, carciofi, salsiccia, sal. picc, uovo sodo e maionese)	
ORTOLANA CLASSICA A01 A07	9,00
(pom. mozz. melanzane, zucchine, spinaci, peperoni)	
PORCHETTA E PECORINO A01 A07	12,00
(pom., moz., fettine di porchetta e tocchi di pecorino)	
PARMIGIANA A01 A07	9,00
(pom, mozz. melanzane, parmigiano grattugiato)	
PARMIGIANA CON SALSICCIA A01 A07	11,00
(pom. mozz. melanzane, salsiccia e parmigiano grattugiato)	
REGINA A01 A07	11,00
(pom., moz., con aggiunta di bufala cruda, pomodorini e rucola)	
ROSY A01 A07	12,00
(pom., moz., gorgonzola, radicchio, salsiccia, grana)	
TRENTINA A01 A07	10,00
(pom., moz., gorgonzola e speck in cottura)	
MAXI PIZZA “ IL FALCO “ *A01 A02 A03 A04 A07 A08 A14	25,00

PIZZE BIANCHE

BIANCANEVE (mozzarella) A01 A07	6,00
BIANCANEVE CON RUCOLA (mozzarella e rucola) A01 A07	8,00
CICLISTA (olio, sale, rosmarino) A01	3,00
QUATTRO FORMAGGI BIANCA (crema ai formaggi) A01 A07	9,00
STRACCHINO E RUCOLA (stracchino, rucola, moz.) A01 A07	9,00
GORGONZOLA E PERE (moz., gorgonzola e pere) A01 A07	9,50
TRENTINA BIANCA (moz., gorgonzola e speck in cottura) A01 A07	10,00

PIZZE DI PESCE

FRUTTI DI MARE *A01 A02 A04 A09 A14	13,00
GAMBERI E ZUCCHINE *A01 A02 A07	12,00
GAMBERI E INSALATINA DI MARE *A01 A02 A04 A07 A09	13,00
NORVEGESE (mozz., salmone marinato e rucola) A01 A04 A07	12,00
PORCINI E GAMBERI *A01 A02 A07	13,00

CALZONI

CALZONE POMODORO (pomodoro e mozzarella) A01 A07	8,00
CALZONE SEMPLICE (pom., moz. e prosciutto cotto) A01 A07	9,00
CALZONE RIPIENO A01 A07	11,00
(pom., moz., prosciutto cotto, funghi trifolati e carciofi)	

PIZZE CON BUFALA

BELVEDERE CON BUFALA A01 A07	11,00
(pomodoro, fette di mozzarella di bufala)	
BUFALA E PENDOLINI A01 A07	11,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, pendolini)	
BUFALA PENDOLINI ALICI E CAPPERI A01 A04 A07	13,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, capperi e acciughe)	
BUFALA PENDOLINI E PROSCIUTTO CRUDO A01 A07	13,00
(pom., moz. di bufala, pendolini e prosciutto crudo)	
BUFALINA (pomodoro, mozzarella di bufala)A01 A07	11,00

SUPPLEMENTI

SUPPLEMENTO PROSCIUTTO CRUDO O SPECK	2,00
SUPPLEMENTO DOPPIO IMPASTO	1,50
SUPPLEMENTO DOPPIA MOZZARELLA	1,50
SUPPLEMENTO MAIONESE	0,50
SUPPLEMENTO MOZZARELLA DI BUFALA	2,50
SUPPLEMENTO FIOR DI LATTE FUORI COTTURA	2,50
SUPPLEMENTO BUFALA FUORI COTTURA	3,00

COSA BEVIAMO

Acqua naturale/frizzante Levico	lt. 1,00	2,50
BIBITE IN LATTINA		3,00
SUCCHI DI FRUTTA		2,50
Coca cola piccola	lt. 0,20	3,00
Coca cola media	lt. 0,40	4,00
Coca cola in caraffa	lt. 1,00	10,00
BIRRE ALLA SPINA		
Birra piccola chiara	lt. 0,20	3,50
Birra media chiara	lt. 0,40	5,00
Birra in caraffa chiara	lt. 1,00	11,00
Birra piccola rossa	lt. 0,20	4,00
Birra media rossa	lt. 0,40	6,00
BIRRE IN BOTTIGLIE E ARTIGIANALI		
Moretti LT. 0,66		3,50
Birra analcolica	lt. 0,50 / Birra senza glutine 0,33	4,00
Erdinger	lt. 0,50	5,00
BIRRE THERESIANER		15,00
Premium Pils N.F.	lt. 0,75	15,00
Wit N.F.	lt. 0,75	15,00
Bock N.F.	lt. 0,75	15,00
India Pale Ale N.F.	lt. 0,75	15,00
Guglielmo Bionda N.F.	lt. 0,50	7,00
Cordelia Ipa N.F.	lt. 0,50	7,00
Amleto Rossa N.F.	lt. 0,50	7,00
VINO BIANCO IN CALICE lt. 0,15		
Bianchetto del Metauro “Guerrieri”		4,00
Verdicchio		5,00
Passerina		5,00
Moss frizzante “Guerrieri”		4,00
Prosecco		6,00
Gewurztraminer		6,00
Extra Dry		5,00
VINO ROSSO IN CALICE lt. 0,15		
Sangiovese dei colli Pesaresi “Guerrieri”		4,00
Lacrima di Morro d’Alba		6,00
Chianti classico		6,00
Rosso Piceno		5,00
Guerriero nero		7,00
Coperto		2,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Per qualsiasi informazione di sostanze e allergeni consultare l'apposita documentazione che viene fornita o richiesta al personale di servizio.

TABELLA ALLERGENI

A01	Cereali contenente glutine, cioè grano/segale/orzo/avena/farro/kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.
A02	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
A03	Uova e prodotti a base di uova.
A04	Pesce e prodotti a base di pesce.
A05	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
A06	Soia e prodotti a base di soia.
A07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
A08	Frutta a guscio, vale a dire, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia, o noci del Queensland e i loro prodotti.
A09	Sedano e prodotti a base di sedano.
A10	Senape e prodotti a base di senape.
A11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
A12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
A13	Lupini e prodotti a base di lupini.
A14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In caso di allergie o dubbi rivolgersi al responsabile di sala.

pesce, carne, pizze, dolci, frutta... e digestivi

RISTORANTE PIZZERIA IL FALCO
con Voi dal 1985

Era il 12 maggio 1985 quando i fratelli Graziano e Claudio “accompagnati” dai propri genitori aprono l'attività che tuttora portano avanti. Sono cambiate tante cose da quel giorno, tante, ma la nostra voglia di migliorarci per darvi un servizio sempre più accurato e professionale non ci ha mai abbandonato. La scelta delle migliori materie prime è sempre al primo posto nei nostri intendimenti e siamo alla continua ricerca di migliorarci per la nostra e vostra soddisfazione. Il pesce fresco proviene dal nostro generoso mare, la carne è per la maggior parte marchigiana, i condimenti sono di prim'ordine (l'olio che serviamo in tavola e prodotto da Graziano a Villagrande di Mobarroccio), l'impasto della pizza é tradizionale con acqua, lievito, olio e sale e i condimenti sono il meglio che c'è sul mercato, ed é anche cotta nel forno a legna. La pasta fresca che vi arriva in tavola è per la maggior parte fatta in casa dai nostri cuochi. Se così non fosse non avremmo resisitito a questo tipo di vita per ben 38 anni, e lo diciamo con l'orgoglio di chi questo mestiere lo ama. Abbiamo avuto nel tempo tante soddisfazioni e tanti clienti che ci hanno fatto sentire importanti per ciò che facciamo e come lo facciamo, Vi ringraziamo in questo momento per la preferenza accordata al nostro locale e vi auguriamo buon appetito.



IL FALCO

ANTIPASTI DI PESCE

Misto di antipasti freddi *A02 A04 A09 A14	16,00
Antipasto freddo 1x2 *A02 A04 A09 A14	25,00

Antipasto delicatezza (polpo e insalatina di mare)*A09 A04	12,00
Antipasto di marinato (salmone marinato e sardoncini) *A04	10,00
Fifty - Fifty (Orata alla catalana e cocktail di gamberi)*A02 A04	12,00
Insalata di mare *A02 A04 A09	12,00
Cocktail di gamberi in salsa rosa *A02 A03	12,00
Insalata di gamberi con...*A02 A07	12,00
(rucola parmigiano, rucola, melone)	
Insalata di polpo con patate	12,00

Filetti di orata servito alla catalana *A04	12,00
Salmone marinato del Falco *A04	12,00
Sardoncini marinati *A04	10,00
Gamberi alla catalana *A02	14,00

Cozze alla marinara *A14	9,00
Cozze alla tarantina *A14	10,00

Vongoline alla marinara *A14	10,00
Vongoline alla tarantina *A14	11,00

Seppioline con piselli *A02 A04 A14	12,00
--	-------

Tartare di tonno, spigola, orata o salmone *A01 A04 (tartare di pesce con stuzzichini dello chef)	18,00
Il Tris di Graziano *A01 A04 (tonno, spada e salmone guarnito con panzanella)	15,00

ANTIPASTI DI CARNE

Antipasto di carne all'italiana *A07 (Prosciutto Crudo, Lonza, Bresaola, Salame e Pecorino)	12,00
Antipasto primavera *A07 (Prosciutto crudo, Pomodorini, Bufala)	12,00

Bresaola in carpaccio (con rucola e scaglie di grana) *A07	10,00
---	-------

Prosciutto crudo con mozzarella di bufala *A07	11,00
Prosciutto crudo con melone *A07	9,00

Mozzarella di bufala con pomodorini *A07	8,00
Insalata capricciosa *A04 A07 A09 (insalata mista con capperi, filetti di alici, tonno, uovo sodo e mozzarella)	
Insalata primavera *A07 (insalata lattuga con pomodorini e mozzarella fiordilatte)	8,00
Insalatona mista *A07 A09 (insalata lattuga, rucola, radicchio, carote e pomodori)	7,00
Caprese con mozzarella di bufala *A07	9,00
Caprese con mozzarella di fiordilatte *A07	8,00

I PRIMI DI PESCE

Chitarre allo scoglio *A01 A02 A03 A04 A09 A14	12,00
Chitarre alla Claudio *A01 A02 A03 A04 A09 A14	12,00
Chitarre alle vongole *A01 A02 A03 A04 A14	12,00
Chitarre del falco *A01 A02 A03 A04 A09 A14	12,00

Spaghetti allo scoglio *A01 A02 A04 A09 A14	12,00
Spaghetti alla carbonara di pesce *A01 A02 A03 A04 A09 A14	12,00
Spaghetti verdi con scampi e pomodoro *A01 A02 A04 A09 A14	12,00
Spaghetti con vongoline *A01 A02 A04 A14	11,00
Spaghetti del Falco *A01 A02 A04 A09 A14	12,00

Ravioli ai gamberi ed arancio *A01 A02 A03 A04 A07 A14	13,00
Ravioli ai filetti di sogliola *A01 A02 A03 A04 A07 A14	13,00

Maccheroncini con scampi* o canocchie *A01 A02 A04 A07 A09 A14	10,00
---	-------

Strozzapreti con scampi* o canocchie *A01 A02 A04 A07 A09 A14	10,00
Strozzapreti alla vodka (gamberi e speck) *A01 A02 A04 A07 A09 A14	10,00

Risotto alla marinara rosso *A01 A02 A04 A09 A14	10,00
Risotto allo scoglio bianco o con pomodorini *A01 A02 A04 A09 A14	13,00

Gnocchi gamberi e zucchine *A01 A02 A03 A04 A07 A09 A14	12,00
Penne alla vodka (gamberi e speck) *A01 A02 A07 A09	10,00

I PRIMI DI CARNE

Gnocchi rosa con panna, salsiccia e radicchio *A01 A03 A07 A09	12,00
Gnocchi ai quattro formaggi *A01 A03 A07	10,00

Ravioli con speck e spinaci *A01 A03 A07	12,00
Tortellini al ragù di carne o pasticcianti *A01 A03 A07 A09	10,00
Tortellini alla picchio pacchio *A01 A03 A07 A09	11,00

Spaghetti alla carbonara *A01 A03 A07	10,00
--	-------

Penne all'arrabbiata *A01	9,00
Penne alla picchio pacchio *A01 A07 A09	10,00

CELIACI, ALLERGICI, INTOLLERANTI

Segnalaci eventuali allergie e intolleranze a determinati cibi, vi consiglieremo. A richiesta vi proponiamo alimenti per celiaci.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Per qualsiasi informazione di sostanze e allergeni consultare l'apposita documentazione che viene fornita a richiesta dal personale di servizio.

SECONDI DI PESCE

Grigliata mista di Pesce *A01 A02 A04	18,00
--	-------

Spiedini misti di pesce (gamberi e calamari) *A01 A02 A04 (2 spiedini di calamari e 2 spiedini di gamberi)	14,00
---	-------

Sardoncini scottadito *A01 A02 A04	12,00
---	-------

Coda di rospo alla griglia *A01 A02 A04	14,00
Coda di rospo in guazzetto con pomodorini*A01 A02 A14	16,00

Frittura mista di pesce *A01 A02 A04 (gamberetti, calamari e pesciolini di paranza)	14,00
Frittura di gamberi e calamari *A01 A02 A04	14,00

Mezzancolle in griglia (5 mazzancolle) *A01 A02 A04	15,00
Mezzancolle al sale *A01 A02 A04	18,00

Sogliole griglia A01 A04	14,00
Padella di pesce misto in guazzetto con pomodorini (sogliole, coda di rospo, mazzancolle, gamberi, trufelli) *A01 A02 A04 A14	22,00

Filetti di branzino alla griglia A01 A04	15,00
Filetti di orata alla griglia A01 A04	15,00
Filetti di branzino con verdure (zucchine, cipolle, peperoni, pomodori) A01 A04 A14	16,00
Filetti di orata con verdure (zucchine, cipolle, peperoni, pomodori) A01 A04 A14	16,00

SECONDI DI CARNE

Bistecca di manzo marchigiano	17,00
Cotoletta di tacchino alla milanese *A01 A03	10,00

Tagliere alla brace	10,00
----------------------------	-------

Fiorentina marchigiana alla griglia	l'etto	5,50
Fiorentina marchigiana tagliata al pepe verde	l'etto	6,00
Fiorentina marchigiana tagliata con rucola e pomodorini	l'etto	6,00
Fiorentina marchigiana tagliata con rucola e scaglie di grana	l'etto	6,00
Fiorentina marchigiana con sale Maldon e rosmarino	l'etto	5,50

Filetto alla brace	20,00
Filetto al pepe verde con balsamico e alloro	22,00
Filetto al pepe verde con panna *A01 A07 A10	22,00
Filetto gorgonzola e radicchio *A01 A02	22,00
Filetto con rucola e grana *A07	22,00
Filetto con rucola e pomodorini	22,00
Filetto con sale grosso e rosmarino	20,00

SECONDI DI CARNE

Filetto alla brace	20,00
Filetto al pepe verde con balsamico e alloro	22,00
Filetto al pepe verde con panna *A01 A07 A10	22,00
Filetto gorgonzola e radicchio *A01 A02	22,00
Filetto con rucola e grana *A07	22,00
Filetto con rucola e pomodorini	22,00
Filetto con sale grosso e rosmarino	20,00

Menù personalizzati per cerimonie e cene o pranzi di gruppo chiamare

Graziano 335 5734938

CONTORNI

Insalata mista	4,00
Insalata rucola e carote	4,00
Insalata rucola e pomodorini	4,00
Insalata rucola e scaglie di grana *A07	6,00

Patatine fritte *	4,00
Verdure fritte	4,00

Pinzimonio A09	6,00
Spinaci all'agro *	4,00
Spinaci al burro *A07	4,00
Spinaci saltati *	4,00

Olive all'ascolana *A01 A03 A07	5,00
--	------

DOLCE FRUTTA

Panna cotta servita con frutti di bosco, caramello o cioccolato A07	5,00
Tiramisu A01 A03 A07	5,00
Mousse al mascarpone con cioccolato fuso A03 A07	5,00
Mousse al mascarpone con amarene leggermente alcoliche A03 A07	6,00

Sorbetto al limone, caffè, mandarino A07	4,00
---	------

Mousse di yogurt con frutti di bosco, cioccolato o... A07	5,00
--	------

Semifreddo della casa A07 A08	5,00
Crostate con marmellata di albicocca o ciliegia A01 A03 A07	4,00
Misto di dolci secchi con vino da dessert A01 A07 A08	7,00

Tris di semifreddi serviti con salse A03 A07 A08	6,00
Dolce della casa A01 A03 A07 A08 (composizione di 4 varietà di dolci)	8,00

Tartufo bianco o nero A07	5,00
Tartufo affogato al liquore A07	7,00
Tartufo al caffè A07	6,00

Gelato di crema/limone A07	4,00
-----------------------------------	------

Pere Kaiser caramellate al vino rosso servite con gelato alla crema A07 A12	5,00
Macedonia di frutta fresca	4,00
Fragole	4,00
Fragole con gelato di crema A07	6,00

Calice Leo	4,00
Calice Ale	4,00

SECONDI DI CARNE

E... PER FINIRE

Caffè Gourmet (caffè con degustazione di dolcetti)	7,00
Caffè , Caffè decaffeinato, Orzo	1,50
Capuccino	2,50
Camomilla	2,00
The - infusi	2,50
Moretta copiata da Fano	3,00
Moretta del Falco	4,00
Moretta Gourmet	8,00

^[1] * In questo esercizio si usano prevalentemente prodotti freschi ma alcuni prodotti utilizzati possono essere, per esigenze di mercato, congelati o surgelati