

# 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
<b>BIBITE IN LATTINA</b>	3,00
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b>	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
<b>BIRRE ALLA SPINA</b>	
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
<b>BIRRE IN BOTTIGLIE E ARTIGIANALI</b>	
Moretti LT. 0,66	3,50
Birra analcolica lt. 0,50 / Birra senza glutine 0,33	4,00
Erdinger lt. 0,50	5,00
<b>BIRRE THERESIANER</b>	
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
<b>VINO BIANCO IN CALICE lt. 0,15</b>	
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
<b>VINO ROSSO IN CALICE lt. 0,15</b>	
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
<b>Coperto</b>	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 è tradizionale con acqua, lievito, olio e sale e i condimenti sono il meglio che c'è sul mercato, ed è 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

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

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

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

<b>Cozze</b> alla marinara *A14	9,00
<b>Cozze</b> alla tarantina *A14	10,00

<b>Vongoline</b> alla marinara *A14	10,00
<b>Vongoline</b> alla tarantina *A14	11,00

<b>Seppioline</b> con piselli *A02 A04 A14	12,00
--	-------

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

## ANTIPASTI DI CARNE

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

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

<b>Prosciutto</b> crudo con mozzarella di bufala *A07	11,00
<b>Prosciutto</b> crudo con melone *A07	9,00

<b>Mozzarella</b> di bufala con pomodorini *A07	8,00
<b>Insalata</b> capricciosa *A04 A07 A09	10,00
(insalata mista con capperi, filetti di alici, tonno, uovo sodo e mozzarella)	
<b>Insalata</b> primavera *A07	8,00
(insalata lattuga con pomodorini e mozzarella fiordilatte)	
<b>Insalatona</b> mista *A07 A09	7,00
(insalata lattuga, rucola, radicchio, carote e pomodori)	
<b>Caprese</b> con mozzarella di bufala *A07	9,00
<b>Caprese</b> con mozzarella di fiordilatte *A07	8,00

## I PRIMI DI PESCE

<b>Chitarre</b> allo scoglio *A01 A02 A03 A04 A09 A14	12,00
<b>Chitarre</b> alla Claudio *A01 A02 A03 A04 A09 A14	12,00
<b>Chitarre</b> alle vongole *A01 A02 A03 A04 A14	12,00
<b>Chitarre</b> del falco *A01 A02 A03 A04 A09 A14	14,00

<b>Spaghetti</b> allo scoglio *A01 A02 A04 A09 A14	12,00
<b>Spaghetti</b> alla carbonara di pesce *A01 A02 A03 A04 A09 A14	12,00
<b>Spaghetti</b> verdi con scampi e pomodoro *A01 A02 A04 A09 A14	12,00
<b>Spaghetti</b> con vongoline *A01 A02 A04 A14	11,00
<b>Spaghetti</b> del Falco *A01 A02 A04 A09 A14	14,00

<b>Ravioli</b> ai gamberi ed arancio *A01 A02 A03 A04 A07 A14	14,00
<b>Ravioli</b> ai filetti di sogliola *A01 A02 A03 A04 A07 A14	14,00

<b>Maccheroncini</b> con scampi* o canocchie *A01 A02 A04 A07 A09 A14	11,00
---	-------

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

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

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

## I PRIMI DI CARNE

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

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

<b>Spaghetti</b> alla carbonara *A01 A03 A07	10,00
--	-------

<b>Penne</b> all'arrabbiata *A01	9,00
<b>Penne</b> 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

<b>Grigliata</b> mista di Pesce *A01 A02 A04	18,00
--	-------

<b>Spiedini</b> misti di pesce (gamberi e calamari) *A01 A02 A04	14,00
(2 spiedini di calamari e 2 spiedini di gamberi)	
<b>Sardoncini</b> scottadito *A01 A02 A04	12,00

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

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

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

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

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

<b>Bistecca</b> di manzo marchigiano	17,00
<b>Cotoletta</b> di tacchino alla milanese *A01 A03	10,00

<b>Tagliere alla brace</b>	10,00
----------------------------	-------

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

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

## Menu personalizzati per cerimonie e cene o pranzi di gruppo chiamare

**Graziano 335 5734938**

## CONTORNI

<b>Insalata</b> mista	4,00
<b>Insalata</b> rucola e carote	4,00
<b>Insalata</b> rucola e pomodorini	4,00
<b>Insalata</b> rucola e scaglie di grana *A07	6,00

<b>Patatine</b> fritte *	4,00
<b>Verdure</b> fritte	4,00

<b>Pinzimonio</b> A09	6,00
<b>Spinaci</b> all'agro *	4,00
<b>Spinaci</b> al burro *A07	4,00
<b>Spinaci</b> saltati *	4,00

<b>Olive</b> all'ascolana *A01 A03 A07	5,00
--	------

## DOLCE FRUTTA

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

<b>Sorbetto</b> al limone, caffè, mandarino A07	4,00
---	------

<b>Mousse</b> di yogurt con frutti di bosco, cioccolato o... A07	5,00
--	------

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

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

<b>Tartufo</b> bianco o nero A07	5,00
<b>Tartufo</b> affogato al liquore A07	7,00
<b>Tartufo</b> al caffè A07	6,00

<b>Gelato</b> di crema/limone A07	4,00
-----------------------------------	------

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

<b>Calice</b> Leo	4,00
<b>Calice</b> Ale	4,00

## E... PER FINIRE

<b>Caffè</b> Gourmet	7,00
(caffè con degustazione di dolcetti)	
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

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