



Ristorante Panoramico

LUNCH

12:30 / 14:00 (PENSIONI 12:30 / 13:30)

DINNER

19:30 / 21:30 (PENSIONI 19:30 / 20:30)

Antipasti

FREDDI

INSALATINA DI MARE
CON JULIENNE DI VERDURE AL GHIACCIO



€ 13,00

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO
ALL'ANETO CON CIPOLLA ROSSA ALL'AGRO



€ 12,00

INSALATA DI POLPO VERACE
CON DATTERINI E PATATE AL VAPORE



€ 13,00

ALICI MARINATE
AL PANE CARASAU E PEPEROCINO
ALL'OLIO EVO



€ 11,00

SCAMPI ALLA CATALANA



€ 18,00

ASSAGGINI DI ANTIPASTI FREDDI



€ 20,00

TARTARE DI MARCHIGIANA AL NATURALE
CON OLIO EVO E SALE MALDON

€ 13,00

CARPACCIO DI CARNE MARINATA
CON DATTERINI,
SCAGLIETTE DI GRANA E NOCI



€ 13,00

PANZANELLA DI PANE CAFONE
E POMODORI DI STAGIONE
CON BOCCONCINO DI BUFALA DOP



€ 11,00

BURRATA
CON VELI DI PROSCIUTTO DI NORCIA
E TARTUFO FRESCO ESTIVO



€ 16,00

INSALATONA RICCA DI STAGIONE

€ 10,00

Antipasti

CALDI

SOUTÈ DI COZZE NOSTRANE
ALLA MARINARA



€ 12,00

MOSCARDINI CBT
AFFOFATI IN GUAZZETTO DELLA TRADIZIONE



€ 15,00

MILLEFOGLIE
DI MELANZANE E TONNO ROSSO



€ 14,00

PIZZE FRITTE
CON PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA
E DATTERINI DI BASILICO



€ 10,00

FRITTO MISTO ALL'ASCOLANA
3 CREMINI
3 OLIVE ASCOLANA
3 OLIVE ASCOLANA AL TARTUFO



€ 8,00



primi

PACCHERO FRESCO
ALL'ASTICE BLU (min.2 porzioni)



€ 14,00

CHITARRE
ALLE VONGOLE NOSTRANE



€ 14,00

GNOCCHETTI DI PATATE AGLI SCAMPI,
DATTERINI E TARTUFO ESTIVO



€ 18,00

CHITARRA ALLO SCOGLIO



€ 15,00

CALAMARATA FRESCA
CON TONNO ROSSO, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE



€ 13,00

TAGLIATELLE AL RAGÚ TRADIZIONALE
E CACIOCAVALLO PODOLICO



€ 11,00

MEZZE MANICHE FRESCHE
ALLA CARBONARA PROFUMATA AL LIMONE

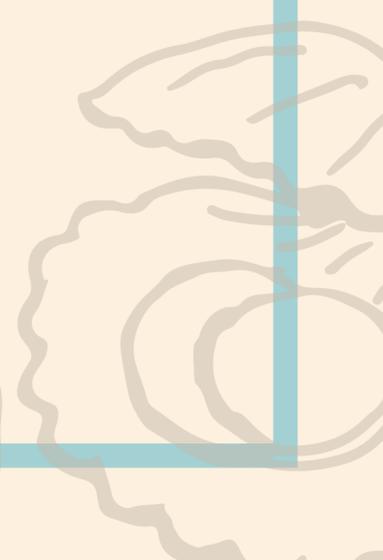


€ 11,00

CALAMARATA AI 3 POMODORI
E CREMA DI BURRATA



€ 11,00



Secondo

ARROSTO MISTO PESCE



€ 16,00

FRITTURA
"CIBIVACCO"



€ 16,00

TAGLIATA DI TONNO
CON BURRATA E MISTICANZA



€ 18,00

FILETTO DI ORATA
CON GRATIN DI PANE AL LIMONE E CAPPERI



€ 13,00

TAGLIATA DI ENTRECOTE:
AL NATURALE

€ 20,00

RUCOLA PACHINO E GRANA



€ 22,00

TARTUFO

€ 25,00

HAMBURGER CBT
"CIBIVACCO"

€ 14,00

BISTECCA DI MARCHIGIANA
350/450G

€ 20,00

COTOLETTA DI TACCHINO



€ 10,00



contorni

PATATE AL FORNO
"CIBIVACCO"

€ 5,00

PATATE FRITTE



€ 5,00

CICORIETTA RIPASSATA

€ 5,00

INSALATA MISTA

€5,00

Benvenuto!
Siediti, rilassati
e lascia che il gusto faccia il resto!



MENU BAMBINI

PRIMI

Penne al pomodoro	€ 6,00
 	
Farfalle al ragù bolognese	€ 8,00
 	
Fusilli al pesto	€ 8,00
 	
Tortellini pasticciati	€ 9,00
  	

SECONDI

Hamburger	€ 9,00
 	
Cotoletta	€ 9,00
  	
Cordon bleu	€ 10,00
  	
Nugetts di pollo	€ 8,00
  	

**Tutti i secondi
sono compresi di
patatine fritte**



pizze

ROSSE

MARINARA

(pomodoro, aglio, origano)



€ 6,00

MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella, basilico)



€ 7,00

NAPOLI

(pomodoro, mozzarella, alici del cantabrico)



€ 9,00

DIAVOLA

(pomodoro, mozzarella, salame piccante)



€ 9,00

CAPRICCIOSA

(pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive nere, prosciutto cotto)



€ 10,00

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di norcia e funghi champignon)



€ 10,00

PAPERINO

(pomodoro, mozzarella, patatine fritte e wurstel)



€ 10,00

EXTRA BUFALA € 2,00

EXTRA TARTUFO € 3,00

EXTRA € 1,00

IMPASTO PER CELIACI (NO CALZONI) € 5,00

pizze

BIANCHE

COTTO

(mozzarella, prosciutto cotto)



€ 8,00

PATATE E SALSICCIA

(mozzarella, patate al forno e salsiccia)



€ 9,00

4 FORMAGGI

(mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana)



€ 9,00

TONNO E CIPOLLA

(mozzarella, tonno e cipolla rossa di Tropea)



€ 9,00

NORCINA

(mozzarella, salsiccia e funghi champignon)



€ 9,00

CARBONARA

(mozzarella, guanciale, uova e grana)



€ 11,00

VEGETARIANA

(mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni)



€ 10,00

EXTRA BUFALA € 2,00

EXTRA TARTUFO € 3,00

EXTRA € 1,00

IMPASTO PER CELIACI (NO CALZONI) € 5,00

Pizze

SPECIALI

REGINA MARGHERITA

(pomodoro, pachino, bufala DOP, basilico e olio evo)



€ 11,00

TREVIGIANA

(mozzarella, radicchio, gorgonzola e noci)



€ 11,00

FRUTTI DI MARE

(pomodoro e frutti di mare)



€ 13,00

LALLA

(mozzarella, funghi champignon, salsiccia e tartufo fresco estivo)



€ 15,00

AQUILANA

(mozzarella, pecorino di Fossa, guancialetto croccante, rucola e crema allo zafferano di Navelli)



€ 15,00

BOSCO DI MARE

(mozzarella, pomodorini, funghi misti e frutti di mare)



€ 15,00

PIZZA JU BARÒ!

(pomodoro, rucola, alici marinate, cipolla rossa di tropea e aceto balsamico)



€ 12,00

EXTRA BUFALA € 2,00

EXTRA TARTUFO € 3,00

EXTRA € 1,00

IMPASTO PER CELIACI (NO CALZONI) € 5,00

calzoni e focacce

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO



€ 5,00

FOCACCIA CAPRESE

(pomodoro, mozzarella di bufala dop e basilico)



€ 9,00

FOCACCIA MEC

(rucola, datterini, stracciatella di bufala e olive taggiasche)



€ 10,00

FOCACCIA NORVEGESE

(salmone marinato, valeriana e Philadelphia)



€ 12,00

CALZONE CLASSICO

(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)



€ 9,00

CALZONE FARCITO

(mozzarella, carciofi, funghi, salsiccia e olive taggiasche)



€ 11,00

CALZONE SPECIAL

(pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla rossa e rucola)



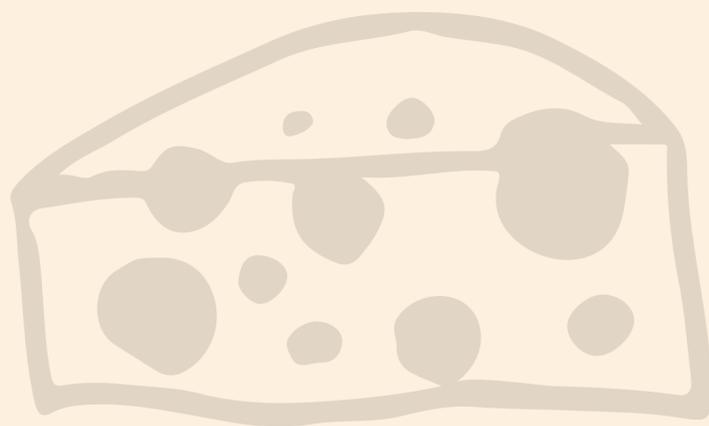
€ 13,00

EXTRA BUFALA € 2,00

EXTRA TARTUFO € 3,00

EXTRA € 1,00

IMPASTO PER CELIACI (NO CALZONI) € 5,00



dessert

PANNA COTTA



€ 5,00

TIRAMISU



€ 5,00

CHEESECAKE



€ 5,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO



€ 5,00

SORBETTO AL LIMONE

€ 5,00

PROFITTEROLES



€ 5,00

SACHER



€ 5,00



bevande

ACQUA 0.5L
€ 1,00

ACQUA 1L
€ 2,00

BIRRA BIONDA ALLA SPINA 0.2
€ 3,00

BIRRA BIONDA ALLA SPINA 0.4
€ 6,00

COCA COLA ALLA SPINA 0.2
€ 3,00

LATTINE IN GENERE
€ 3,00

caffè e amaro

CAFFÈ
€ 1,50

CAFFÈ DECAFFEINATO
€ 1,50

ORZO
€ 2,00

GINSENG
€ 2,00

AMARI
€ 4,00





Menù Settimanale

LUNCH

12:30 / 13:30

DINNER

19:30 / 20:30

Mezza pensione

COLAZIONE + PRANZO CENA

1 PRIMO
1 SECONDO (CON CONTORNO)
FRUTTA (A PRANZO) - DESSERT (A CENA)



PIZZA

ACQUA COMPRESA
BEVANDE **ESCLUSE**

Pensione completa

COLAZIONE + PRANZO + CENA

1 PRIMO
1 SECONDO (CON CONTORNO)
FRUTTA (A PRANZO) - DESSERT (A CENA)



PIZZA

ACQUA COMPRESA
BEVANDE **ESCLUSE**

LA COLAZIONE COMPRENDE UN
VOUCHER DI 4€ SPENDIBILE IN TUTTI I PUNTI RISTORO
DEL VILLAGGIO SENZA LIMITI DI ORARIO

LUNCH

RIGATONI AL RAGU DI SEPPIA
PROFUMATA AL LIMONE



MEZZE MANICHE
ALLA PUTTANESCA



RISOTTO ALLA MILANESE
RIGATONI AL RAGU DI SEPPIA
PROFUMATA AL LIMONE



INSALATA DI POLPO AL VAPORE CON DADOLATA
DI PATATE E DATTERINI



NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA

MELANZANA FARCITA CON SCAMORZA E PEPERONATA



FRUTTA

DINNER

FARFALLE AL SALMONE
PROFUMATO AL FINOCCHIETTA



STROZZAPRETI AL RAGU DI TRE CARNI
CON RICOTTA SALATA



VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI



SUPREMA DI TACCHINO ALLA SORRENTINA



OMELETTE NATURE



DESSERT

martedì

LUNCH

SEDADINI AL GRANCHIO REALE



FUSILLI AL PESTO GENOVESE



GNOCCHETTI SARDI CON ROBIOLA E COTTO



FILETTO DI ORATA CON GRATIN DI PANE
AL LIMONE E CAPPERI



BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI

PRIMOSALE FRITTO DI DOPPIA PANATURA



FRUTTA

DINNER

SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO



RIGATONI ALLA GRICIA CON POLVERE DI PECORINO



VELLUTATA DI PISELLI ALLA MENTA

FRITTURA MISTA DI PARANZA



HAMBURGER DI MANZO ALLA VALDOSTANA



VELI DI SPECK E TALEGGIO



DESSERT

mercoledì

LUNCH

RISOTTO ALLA MARINARA



SFORMATO DI MACCHERONI AI QUATTRO FORMAGGI



STROZZAPRETI AL PESTO DI POMODORI SECCHI E NOCI



FILETTO DI SGOMBRO ALLA CATALANA



GALLETTO ALLA GRIGLIA
CON RISTRETTO DI MONTEPULCIANO



BURRATINA DI ANDRIA CON CARPACCIO
DI POMODORI VERDI



FRUTTA

DINNER

*Cena Sotto
le Stelle*

giovedì

LUNCH

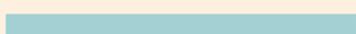
SEDANI AI MOSCARDINI



GNOCCO AL RAGU BOLOGNESE



FARFALLE ALLA BUONGUSTAIA



FISH & CHIPS



STRACCETTI DI VITELLO
CON RUCOLE JULIENNE DI POMODRINI SECCHI



INSALATONA MEDITERRANEA



FRUTTA

DINNER

FARFALLE AL RAGU DI PESCATRICE
PROFUMATA ALL'ANETO



MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA



PASSATINA DI ZUCCHINE AL LATTE
CON SCAGLIETTE DI MANDORLE TOSTATE



SOUTE DI COZZE ALLA MARINARA CON CROSTINI



STINCO CBT DI MAIALE AI CARBONI



PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA FIORDILATTE



DESSERT

venera

LUNCH

TROFIE CON GAMBERI, PESTO E POMODORINI



PENNE RIGATE ALLA CARBONARA



COUSCOUS CON RATATOUILLE VEGETALE



TRONCHETTO DI SALMONE
CON PANURA DI CURRY E MANDORLE



TAGLIATA DI POLLO RUCOLA E MELONE



UOVA IN PURGATORIO



FRUTTA

DINNER

TAGLIOLINO ALLE VONGOLE NOSTRANE



RISOTTO CON TALEGGIO, BROCCOLO ROMANO E NOCI



MINISTRONE DI VERDURE ALLA TOSCANA



SEPPIOLINE FARCITE GRATINATE



RIBS CBT IN SALSA BBQ

ARROSTO FREDDO DI TACCHINO
CON CARPACCIO DI FINOCCHI E ARANCE

DESSERT

Sabato

LUNCH

CALAMARATA ALLE CICALI DI MARE



RAVIOLINO DI RICOTTA E SPINACI
AL POMODORO FRESCO E BASILICO



INSALATA AI 2 RISI CON CRUDITE DELL'ORTO MARINATE

RANA PESCATRICE ALLA MEDITERRANEA



COTOLETTA ALLA MILANESE



PROSCIUTTO CRUDO E MELONE CANTALUPO

FRUTTA

DINNER

CHITARRA AGLI SCAMPI



PENNETTE CON SPECK, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA



STRACCIATELLA IN BRODO ALLA ROMANA



FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO



SPEZZATO DI CONIGLIO ALLA CACCIATORA



INSALATA CAPRESE



DESSERT

domenica

LUNCH

RISOTTINO CARNAROLI ALLA PESCATORA



LASAGNE ALL'EMILIANA



CASERECCE ALLA NORMA



SPIGOLA DELL'ADRIATICO ALLA GRIGLIA



POLLETTO RUSPANTE ALLA DIAVOLA

CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA E GRANA



FRUTTA

DINNER

CALAMARATA AI CROSTACEI



FETTUCCHINE AI PORCINI



ZUPPETTA DI CEREALI E LEGUMI ALLA CONTADINA



BISTECCHINA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI



GULASH DI MANZO CON CROSTINI ALLA PAPRIKA



RICOTTINA E CACIOTTA DEL TERRITORIO



DESSERT

menu alternative per bambini

PRIMI

PASTA IN BIANCO



PASTA AL POMODORO



PASTA AL RAGU



PASTA AL PESTO



PASTINA IN BRODO



RISO BIANCO

PASSATA DI VERDURE



SECONDI

HAMBURGER AI FERRI

NUGGETS DI POLLO



WURSTEL ALLA GRIGLIA

CAPRESE



PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO



PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA



Braceria “la terrazza”

by Cibivacco

DINNER

19:30 / 21:30

Antipasti

TARTARE DI MARCHIGIANA AL NATURALE
CON OLIO EVO E SALE MALDON

€ 13,00

CARPACCIO DI CARNE MARINATA
CON DATTERINI,
SCAGLIETTE DI GRANA E NOCI



€ 13,00

PANZANELLA DI PANE CAFONE
E POMODORI DI STAGIONE
CON BOCCONCINO DI BUFALA DOP



€ 11,00

BURRATA
CON VELI DI PROSCIUTTO DI NORCIA
E TARTUFO FRESCO ESTIVO



€ 16,00

SELEZIONE DI FORMAGGI
DEL TERRITORIO
CON MIELE E MOSTARDE



€ 10,00



Braceria

COSTINE DI MAIALE CBT
AI CARBONI IN SALSA BBQ HOMEMADE



€ 18,00

TAGLIATA DI ENTRECOTE
AL NATURALE

€ 20,00

RUCOLA, PACHINO E GRANA



€ 22,00

AL TARTUFO

€ 27,00

BISTECCA DI MARCHIGIANA

€ 7,00/HG

FILETTO DI MARCHIGIANA

€25,00

TAGLIATA DI POLLO NOSTRANO CBT
CON RUCOLA, PACHINO
E SCAGLIETTE DI PARMIGIANO



€ 14,00

GALLETTO RUSPANTE CBT
AI CARBONI CON SALSA CHIMICHURRI



€ 16,00

HAMBURGER "CIBIVACCO" CBT 280G

€ 14,00

ARROSTICINI DI FILETTO DI PECORA
FATTI A MANO (35G)

€ 1,50 CAD. (MIN. 5PZ)

STINCO DI MAIALE CBT CON MISTICANZA DI CAVOLO VIOLA
MARINATO ALL'ACETO DI MELE E SESAMO TOSTATO



€18,00

BRACIOLETTA DI CAPOCOLLO
CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOCLE

€ 14,00



dessert

PANNA COTTA



€ 5,00

TIRAMISU



€ 5,00

CHEESECAKE



€ 5,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO



€ 5,00

SORBETTO AL LIMONE

€ 5,00

PROFITTEROLES



€ 5,00

SACHER



€ 5,00



bevande

ACQUA 0.5L
€ 1,00

ACQUA 1L
€ 2,00

BIRRA BIONDA ALLA SPINA 0.2
€ 3,00

BIRRA BIONDA ALLA SPINA 0.4
€ 6,00

COCA COLA ALLA SPINA 0.2
€ 3,00

LATTINE IN GENERE
€ 3,00

caffè e amaro

CAFFÈ
€ 1,50

CAFFÈ DECAFFEINATO
€ 1,50

ORZO
€ 2,00

GINSENG
€ 2,00

AMARI
€ 4,00

