

The image features a highly decorative Art Nouveau border. At the top, a central floral motif is flanked by two circular medallions containing human figures. The left figure is a woman with a wide, joyful expression, wearing a crown and a necklace. The right figure is a man with a more somber expression, also wearing a crown. The border is filled with intricate, swirling floral and foliate patterns. In the center, a rectangular frame contains the text.

Giachino

CUCINA LOCALE

Animali parlanti del gi...
Canone perpetuo a Qu...

um de
IRE WELY

And^{no} = mosso

Orche s'oscura il ciel il can... D'anima -
li gnao gnao gnao gnao esso il canto... ra cod cod cod
de - cod ~ de - questo...
ban ban ban esso il ca...

B.



Benvenuti da Gioachino

Questa osteria nasce da una passione profonda per la nostra terra, per i suoi sapori autentici e per una tradizione che vogliamo onorare ogni giorno, in ogni piatto. Utilizziamo prevalentemente prodotti agricoli locali e vini del nostro entroterra per dar vita a una Cucina Locale vera, sincera, ispirata al genio creativo del più illustre pesarese: Gioachino Rossini.

Rossini, dopo il successo mondiale delle sue opere, si ritirò a soli 38 anni per dedicarsi a un'altra arte: quella gastronomica. Nella sua casa di Passy, vicino a Parigi, cucinava per ospiti e amici con lo stesso estro che metteva nelle sue composizioni. Le sue celebri "soirées à la maison Rossini" univano eleganza, innovazione e sapori della memoria, molti dei quali legati alla sua infanzia nelle Marche.

Come lui, crediamo che musica e cucina siano forme d'arte capaci di evocare emozioni, ricordi, momenti condivisi. Per questo, tra un piatto di maccheroni farciti, un filetto al madera o un dolce come il maritozzo, troverete il gusto della tradizione rivisitata con rispetto, passione e un pizzico di ispirazione rossiniana.

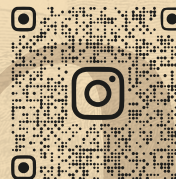
Buon appetito!



*Scan the
Qr Code for
English Menu*

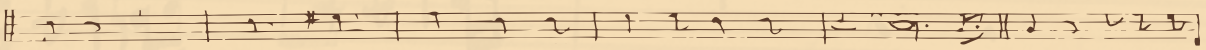


*Lascia una
recensione*
★★★★★



*Scatta la
tua foto*

Terra

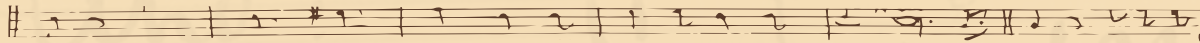
<i>Crostini di Gioachino</i> (1, 4, 6)	12
<i>Parmigiana di melanzane</i> (1, 3, 7, 9)	15
<i>Tartare di manzo</i> (7, 9, 10)	16
<i>Fritto di terra con salsa al parmigiano e tartufo nero di Acqualagna</i> (1, 3, 4, 7)	17
<i>Carne salada con crema di burrata e pomodorini confit</i> (7)	16
<i>Tagliere di salumi e formaggi del territorio accompagnati dalla nostra marmellata</i> (1, 7, 12)	19
<i>Piadina sfogliata a mano di “Pasta della Peppa”</i> (1, 3, 7)	4,5
<i>Piadina senza glutine</i> (3, 7)	4,8
	
<i>Tagliatelle fatte a mano al ragù tradizionale</i> (1, 3, 9)	14
<i>Ravioli di ricotta al sugo di pomodoro</i> (1, 3, 7, 9)	16
<i>Gnocchi fatti a mano al ragù d’oca</i> (1, 3, 9)	16
<i>Passatelli con il ragù bianco di cortile e funghi porcini</i> (1, 3, 7, 9)	19
<i>Cappelletti fatti a mano alla fonduta di Casciotta di Urbino DOP e tartufo nero di Acqualagna</i> (1, 3, 7)	21

<i>Pasticciata alla pesarese</i> (9)	16
<i>Vitello tonnato</i> (3, 4, 9)	17
<i>Coniglio in porchetta</i> (12)	17
<i>Orecchia di elefante fritta con chips di topinambur</i> (1, 3)	24
<i>Tagliata di manzo</i>	24
<i>Filetto alla Rossini con scaloppa di foie gras e salsa al Madera</i> (1, 9)	32

“Mangiare, come amare, suonare, digerire,
sono i quattro tempi dell'opera buffa che è la vita,
destinata a svanire come la schiuma
di un bicchiere di Champagne.
Chi se la lascia sfuggire è un pazzo”.

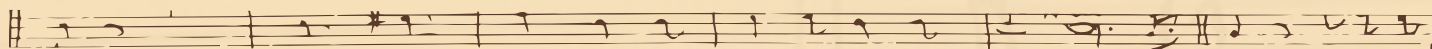
Mare

<i>Pane, burro ed alici</i> (1, 4, 7)	12
<i>Calamari su caponata di verdure</i> (4, 8, 9, 14) (**)	17
<i>Moscardini con olive e capperi</i> (1, 4, 9, 14) (**)	16
<i>Tartare di ricciola con zenzero e frutto della passione</i> (4, 6) (*)	18
<i>Tataki di tonno con avocado e semi di papavero</i> (4, 6, 11) (*)	18
<i>Gran crudo di pesce</i> (su prenotazione) (2, 4, 6, 8, 9, 11, 14) (*)	39



<i>Tagliatelle fatte a mano al tonno</i> (1, 3, 4, 9, 12)	15
<i>Ravioli di ricotta con menta e bottarga di muggine</i> (1, 3, 4, 7)	17
<i>Risotto Carnaroli alla pescatora</i> - minimo 2 persone (2, 4, 9, 14)	17
<i>Tagliolino alle vongole e bottarga di muggine</i> (1, 3, 4, 14)	18
<i>Passatelli fatti a mano con i frutti di mare</i> (1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)	19
<i>Cappelletti fatti a mano con colatura di alici</i> (1, 3, 4, 7, 9, 12, 14)	20

<i>Sardoncini scottadito con piada sfogliata, burrata, rucola e cipolle di Tropea</i>	(1, 3, 4, 7)(**)	17
<i>Baccalà al forno con le patate</i>	(1, 4)(**)	17
<i>Spiedone di tonno, baccalà, mazzancolla, calamaro e verdure</i>	(1, 2, 4, 14)(**)	19
<i>Frittura di Gioachino con gamberi, calamari, sardoncini, polenta, verdure ed odori dell'orto</i>	(1, 2, 3, 4, 12, 14)(**)	21
<i>Ricciola tostata con la sua salsa su crema di patate</i>	(4, 7)(**)	23
<i>Filetto di rombo con salsa alla Casciotta di Urbino DOP e noci tostate al sale</i>	(4, 7, 8)	25



Contorni

<i>Insalata mista</i>	5
<i>Patate fritte con buccia e salse fatte in casa</i>	6
<i>Patate arrosto</i>	7
<i>Verdura grigliata</i>	7,5
<i>Erba di campo saltata</i>	7
<i>Pinzimonio</i> (9)	10
<i>I piatti senza glutine hanno un aggiunta di € 2,5</i>	
<i>Coperto € 2,8</i>	

Dolci

<i>Cheesecake</i>	(1, 4, 7)	7
<i>Mousse di mascarpone al cioccolato</i>	(1, 3, 5, 6, 7, 8)	7
<i>Zuppa inglese</i>	(1, 3, 7)	7,5
<i>Semifreddo all'amarena</i>	(1, 7)	8
<i>Crostatina con crema al limone e frutti rossi</i>	(1, 3, 7)	8
<i>Gelato artigianale alla crema con amarene di Cantiano e panna</i>	(1, 3, 7)	7
<i>Sorbetto al mojito</i>	(7)	6,5

Vini Dolci

<i>Maximo Muffato - Marche Bianco IGT - Umani Ronchi</i>	<i>30 / 6 al calice</i>
<i>Maddalena - Moscato d'Asti DOCG - Cantina Adriano</i>	<i>20 / 5 al calice</i>
<i>Amico Ciliegia - Vino di Visciole - Az. Agr. Guerrieri</i>	<i>17 / 5 al calice</i>

Amari e distillati

<i>Grappa secca</i>	<i>4,5</i>
<i>Grappa barricata</i>	<i>5</i>
<i>Amaro</i>	<i>4,5</i>
<i>Amaro Trieste</i>	<i>5,5</i>
<i>Amaro Criminale - Distilleria Mezzanotte (Pesaro)</i>	<i>6</i>
<i>Amaro Spietato - Distilleria Mezzanotte (Pesaro)</i>	<i>6</i>
<i>Bitter Le Vaglie - Cantina Santa Barbara</i>	<i>6</i>

Birra

<i>Birra Red Ale Palmares - Birrificio dei Castelli</i>	<i>l. 0.75</i>	<i>10</i>
<i>Birra Blond Ale Italicum - Birrificio Dei Castelli</i>	<i>l.0.75</i>	<i>10</i>
<i>Birra Gluten Free Helles Pro Domus - Birrificio Dei Castelli</i>	<i>l. 0.33</i>	<i>5</i>

Infusi artigianali Piolo&Max

<i>Zenzero</i>	<i>5</i>
<i>Anguria</i>	<i>5</i>
<i>Camomilla</i>	<i>5</i>

Bevande

<i>Acqua Naturale/ Frizzante</i>	<i>2,5</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>3,5</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>3,5</i>
<i>Sprite</i>	<i>3,5</i>
<i>Fanta</i>	<i>3,5</i>
<i>The limone/pesca</i>	<i>3</i>

Caffetteria

<i>Caffè</i>	2,5
<i>Caffè decaffeinato</i>	2,8
<i>Moretta</i>	3,5
<i>Moretta deca</i>	3,7
<i>Orzo piccolo/grande</i>	3

“L'appetito è per lo stomaco
quello che l'amore è per il cuore.
Lo stomaco è il direttore che dirige
la grande orchestra delle nostre passioni...”

SI INFORMANO I CONSUMATORI CHE IN QUESTA ATTIVITÀ VENGONO SOMMINISTRATI E/O VENDUTI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) "I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento a temperatura non superiore a -20°C per il tempo previsto dalla normativa vigente, ai sensi del Reg. (CE) 853/2004, effettuato presso il nostro esercizio oppure all'origine dal fornitore."

(**) Alcuni prodotti possono essere surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, nel rispetto delle normative vigenti.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni alimenti possono essere trattati con tali modalità.

Il personale è a disposizione per fornire informazioni dettagliate sulla natura delle materie prime utilizzate (fresco, congelato o abbattuto)

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



@osteriagioachino



*Scan the
Qr Code for
English Menu*



*Lascia una
recensione*
★★★★★



*Scatta la
tua foto*