



TRATTORIA
Alocco

CUCINA TRADIZIONALE MARCHIGIANA DAL 1970

Benvenuti alla Trattoria Alocco

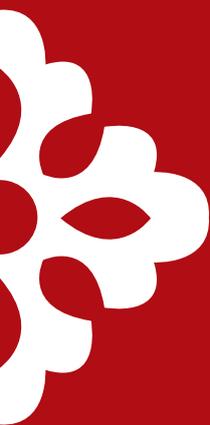
Dal 1970, accogliamo i nostri ospiti con la cucina marchigiana di famiglia, nata quando Gisa e Alberico trasformarono l'antica osteria del padre in una trattoria. Da allora, tradizione, passione e ospitalità sono i nostri ingredienti segreti.

Qui il tempo rallenta per riscoprire il piacere del convivio.

Ogni piatto è preparato a mano, con cura, come vuole la tradizione.

*“Io difendo il ritmo umano:
il tempo preciso, né più né meno,
che serve per fare le cose per bene.
Per pensare, per riflettere,
per non dimenticare chi siamo”.*

Luis Sepúlveda





ANTIPASTI

Crescia	€ 14,00
focaccia cotta alla brace, servita a spicchi da farcire con prosciutto, salame, formaggio pecorino, verdure cotte	
Crescia solo verdure	€ 8,00
Crescia verdure e formaggio	€ 10,00
Crescia prosciutto e verdure	€ 10,00



PRIMI FATTI A MANO

Tagliatelle al ragù	€ 12,00
Gnocchi alla papera	€ 12,00
Pappardelle ai funghi	€ 12,00
Pappardelle al cinghiale	€ 12,00
Ravioloni gratinati al forno	€ 12,50



SECONDI

Coniglio in porchetta	€ 16,00
farcito con finocchietto selvatico e cotto in teglia	
Maiale in porchetta	€ 13,00
farcito con finocchietto selvatico e cotto in teglia	
Arrosto misto alla brace	€ 17,00
spiedini, salsicce, costine di maiale, agnello	
Bistecca alla brace	€ 4,50/hg
Tagliata alla rucola e parmigiano	€ 4,50/hg
Agnello alla brace	€ 18,00
Crescia	€ 14,00
focaccia cotta alla brace, servita a spicchi da farcire con prosciutto, salame, formaggio pecorino, verdure cotte	



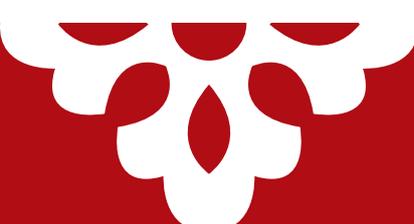
CONTORNI

Insalata mista	€ 4,00
Insalata verde	€ 3,00
Patate arrosto	€ 5,00
Verdure cotte	€ 5,00
Verdure gratinate	€ 5,00



DOLCI FATTI IN CASA

Zuppa inglese	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Panna cotta al cioccolato	€ 6,00
Panna cotta al caramello	€ 6,00
Panna cotta ai frutti di bosco	€ 6,00
Pasticceria secca fatta in casa composta da crostate, ciambella, cantucci	€ 6,00
In abbinamento vini dolci al bicchiere	
Vinsanto	€ 3,00
Vino di visciola	€ 3,00
Visciolata <i>Bianchi</i>	€ 4,00



La nostra cucina

Le paste fresche fatte a mano - ravioli, tagliatelle, pappardelle e gnocchi - raccontano la semplicità della nostra terra. Le carni alla brace, il coniglio in porchetta, la polenta e le cresce portano in tavola i sapori più veraci. I dolci della casa, preparati artigianalmente, completano l'esperienza con un tocco di dolcezza.

Su ordinazione (071 7107049)

Prepariamo alcuni piatti della tradizione su richiesta: vincisgrassi, cannelloni, pappardelle alla lepre, pollo e coniglio in potacchio, fritto all'italiana, polenta e stoccafisso.

Coperto € 3,00



MENU COMITIVE

Uguale per tutta la comitiva
Minimo 2 persone

MENU CRESCIA

a persona, bevande escluse

€ 18,00

- Crescia a spicchi da farcire con affettati, verdure cotte, formaggio pecorino e salsiccia
-

MENU PRIMO & CRESCIA

a persona, bevande escluse

€ 25,00

- Un primo piatto a scelta dal menu
 - Crescia a spicchi da farcire con affettati, verdure cotte e formaggio pecorino
-

MENU TRADIZIONALE

a persona, bevande escluse

€ 30,00

- Due assaggi di primi a scelta o in alternativa antipasto con crescita, affettati, formaggi e verdure ripassate
 - Grigliata mista
 - Patate e insalata
 - Caffè
-

MENU TRADIZIONALE COMPLETO

a persona, bevande escluse

€ 35,00

- Antipasto con crescita, affettati, formaggi e verdure ripassate
- Due Assaggi di primi a scelta
- Grigliata mista
- Patate e insalata
- Caffè



LA NOSTRA SELEZIONE

BOLLICINE



Masottina ~ Veneto

€ 17,00

PROSECCO TREVISO BRUT CALMAGGIORE

Tipologia: Bianco Spumante Doc - **Vintage:** s.a. - **Uve:** Glera 100%

Maturazione: Acciaio 1 mese sui lieviti

VINI BIANCHI



Corinaldesi Cantina Montetorto ~ Marche

€ 17,00

MARCHE FIANO FORI REGIÒ

Tipologia: Bianco Igt - **Vintage:** 2023 - **Uve:** Fiano 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



La Valle del Sole ~ Marche

€ 16,00

MARCHE PASSERINA

Tipologia: Bianco Igp - **Vintage:** 2022 - **Uve:** Passerina 100%

Maturazione: Cemento 3 mesi



La Valle del Sole ~ Marche

€ 17,00

OFFIDA PECORINO

Tipologia: Bianco Docg - **Vintage:** 2022 - **Uve:** Pecorino 100%

Maturazione: Cemento 6 mesi



Tenuta San Marcello ~ Marche

€ 17,00

MARCHE BIANCO BUCA

Tipologia: Bianco Igt - **Vintage:** 2023 - **Uve:** Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



Maraviglia ~ Marche

€ 17,00

VERDICCHIO DI MATELICA ALARICO

Tipologia: Bianco Doc - **Vintage:** 2023 - **Uve:** Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio 8 mesi



Cimarelli ~ Marche

€ 22,00

CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO SELEZIONE CIMARELLI

Tipologia: Bianco Docg - **Vintage:** 2022 - **Uve:** Verdicchio 100%

Maturazione: Batonnage con fecce fini in acciaio 9 mesi, poi 9 mesi in bottiglia



VINI ROSATI E ROSSI



Verser ~ Marche

MARCHE ROSATO SERROSÈ

Tipologia: Rosato Igt - **Vintage:** 2022 - **Uve:** Vernaccia nera 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi

€ 19,00



Tenuta San Marcello ~ Marche

LACRIMA DI MORRO D'ALBA BASTARO

Tipologia: Rosso Doc - **Vintage:** 2022 - **Uve:** Lacrima 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi

€ 18,00



Villa Forano ~ Marche

COLLI MACERATESI MONTELIPA

Tipologia: Rosso Doc - **Vintage:** 2022 - **Uve:** Sangiovese 50% Lacrima 25%

Vernaccia nera 25% - **Maturazione:** Legno 20 mesi

€ 16,00



Villa Forano ~ Marche

ROSSO PICENO

Tipologia: Rosso Doc - **Vintage:** 2021 - **Uve:** Montepulciano 60% Sangiovese 40%

Maturazione: Legno 30 mesi

€ 16,00



Le Vigne di Clementina Fabi ~ Marche

CABERNET SAUVIGNON MARCHE CERÌ

Tipologia: Rosso Igt - **Vintage:** 2020 - **Uve:** Cabernet Sauvignon 100%

Maturazione: Legno 12 mesi

€ 17,00



La nostra selezione

Abbiamo raccolto per voi una selezione curata di etichette che raccontano storie e territori: bianchi freschi e minerali, rosati eleganti, rossi intensi e profumati.

Ogni vino nasce da cantine che coltivano con cura la tradizione, la stagionalità e la qualità del lavoro nei campi.



LA CANTINA

BOLLICINE

Fontanafredda Brut € 16,00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

Verdicchio dei castelli di Jesi

Casal di Serra - *Umani Ronchi* € 18,00

Villa Bianchi - *Umani Ronchi* € 16,00

Macrina - *Garofoli* € 13,00

Verdicchio di Matelica

Bisci € 20,00

Vino Frizzante

Le Piccole Bollicine - *Garofoli* € 15,00

Pecorino

Merlettaie - *Ciu Ciu* € 14,00

Passerina

Evoè - *Ciu Ciu* € 14,00

Marche Bianco

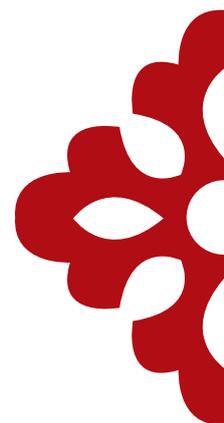
Vigna della Cava € 13,00

VINI ROSATI IN BOTTIGLIA

Pinkonero - *Angeli di Varano* € 14,00

Rosè - *Malacari* € 14,00

Flò - *Vigna della Cava* € 16,00



VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

Rosso Conero

<i>Malacari FIVI</i>	€ 15,00
<i>Grigiano - Malacari FIVI</i>	€ 26,00
<i>S. Lorenzo - Umani Ronchi</i>	€ 16,00
<i>Serrano - Umani Ronchi</i>	€ 15,00
<i>Lanari FIVI</i>	€ 15,00
<i>Dorico - Moroder FIVI</i>	€ 28,00
<i>Zero (bio) - Moroder FIVI</i>	€ 17,00
<i>Sassi Neri - Le Terrazze FIVI</i>	€ 28,00
<i>Piantate Lunghe</i>	€ 16,00
<i>Il Palazzo - Piantate Lunghe</i>	€ 20,00
<i>Rossini - Piantate Lunghe</i>	€ 34,00
<i>Fibbio - Lanari FIVI</i>	€ 28,00
<i>Primo di tre - Angeli di Varano FIVI</i>	€ 17,00
<i>Stile libero - Angeli di Varano FIVI</i>	€ 26,00
<i>Cùmaro - Umani Ronchi</i>	€ 30,00
<i>Corniolo - Vigna della Cava</i>	€ 14,00

Rosso Piceno

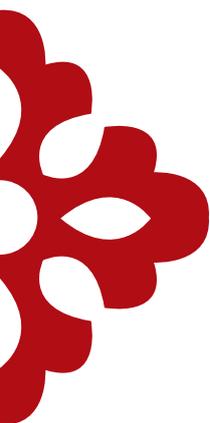
<i>Gotico - Ciù Ciù</i>	€ 16,00
<i>Superiore - De Angelis</i>	€ 16,00

Lacrima di Morro d'Alba

<i>Fiore - Lucchetti FIVI</i>	€ 16,00
<i>Guardengo - Lucchetti FIVI</i>	€ 17,00
<i>DOC superiore - Mancinelli</i>	€ 20,00
<i>Mancinelli</i>	€ 16,00

VINI E SPUMANTI DOLCI

<i>Fontanafredda Asti</i>	€ 16,00
<i>Vinsanto</i>	€ 16,00
<i>Vino di visciola</i>	€ 15,00
<i>Visciolata - Bianchi</i>	€ 25,00





VINO DELLA CASA

Rosso Conero

1 Litro	€ 9,00
1/2 Litro	€ 5,00
1/4 Litro	€ 3,50

Lacrima

1 Litro	€ 9,00
1/2 Litro	€ 5,00
1/4 Litro	€ 3,50

Verdicchio di Matelica "Bellisario"

1 Litro	€ 9,00
1/2 Litro	€ 5,00
1/4 Litro	€ 3,50



BIRRA E BIBITE

Birra alla spina bionda

1 Litro	€ 9,00
Media cl. 0,40	€ 5,00
Piccola cl. 0,20	€ 3,50

Coca-cola in lattina cl. 0,33 € 3,00

Sprite in lattina cl. 0,33 € 3,00

Fanta in lattina cl. 0,33 € 3,00



BIRRE ARTIGIANALI

San Germano

Rossa "Papola" cl. 0,50	€ 6,00
Bionda "Mezzavalle" cl. 0,50	€ 6,00
Bionda "Giana" cl. 0,50	€ 6,00
Al Miele "Upupa" cl. 0,50	€ 6,00

Italica

Bionda Puro Malto cl. 0,33	€ 3,00
Bionda Puro Malto cl. 0,66	€ 4,50



Gentile ospite, se hai allergie e/o intolleranze chiedi pure informazioni sul nostro cibo e le nostre preparazioni, sapremo consigliarti nel migliore dei modi.

**ALLEGATO II
del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni**

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) lattiolio.
 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.
- (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.

In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati.

Orari di apertura

Estate: pranzo e cena tutti i giorni

Inverno: pranzo tutti i giorni, cena solo il weekend
o su prenotazione (min. 10 persone)

Chiuso il martedì e la domenica sera

