

FRICCHIO

LA RISTORAZIONE SOLIDALE... 3 VOLTE BUONA!



Qualità

Facciamo una cucina golosa, abbondante, tradizionale, casalinga, ma con sfumature moderne e creative, fatta da uno **chef professionista** e dalla sua brigata.



Inclusione

In Fricchiò **lavorano anche persone con disabilità**, assunte come camerieri e impiegate nel servizio di sala e nell'asporto. Ciò consente loro di autorealizzarsi, rendersi autonome e felici!



Solidarietà

Il **30% del ricavato di ogni ordine** contribuisce a realizzare i progetti del Centro Papa Giovanni XXIII dedicati alle persone con disabilità di Ancona.



SCOPRI DI PIÙ SU WWW.FRICCHIO.IT



INFO & PRENOTAZIONI

T 371 42 13 754

(Anche WhatsApp)

info@fricchio.it



COME RITIRARE L'ASPORTO

Centro Papa Giovanni XXIII
Via Madre Teresa di Calcutta
1, Ancona (zona Posatora)

Concorda l'orario al telefono.

QUANDO PRENOTARE?

- Asporto **Vigilia e Natale** = prenotazione entro il 21.12
- Asporto **Ultimo dell'anno** = prenotate entro il 28.12
- Pranzo di Natale** in sala = prenotazione entro il 21.12

Fricchiò è la **Ristorazione Solidale del Centro Papa Giovanni XXIII di Ancona** che, dal 1997, opera nel territorio marchigiano a sostegno delle persone con disabilità e delle loro famiglie, con 2 Centri Diurni, 2 Comunità Residenziali e Casa Sollievo, con l'obiettivo di offrire dignità, inclusione e autonomia.

www.centropapagiovanni.it



studlogennarelli.it



Menù delle Feste

FRICCHIO

ristorazione solidale

A Natale porta in tavola il gusto e la solidarietà

Per la **Vigilia, Natale e Ultimo dell'anno**,
prenota il tuo **pranzo o cena da asporto** con Fricchiò
la **Ristorazione Solidale** del Centro Papa Giovanni XXIII di Ancona



Menù delle Feste



Vigilia di Natale

DA ASPORTO

ANTIPASTO

Sardoni marinati agli agrumi | Insalatina di polipo con sedano patate e cannellini
| Trancetto di tonno grigliato con crema all'aceto balsamico | Filetto di sgombrò in
carpione | Gamberi con melone invernale, rucola e scaglie di grana.

€ 13,00

PRIMI

Crespelle con salmone e radicchio € 8,00

Lasagnette mare bianche € 7,00

Tortellini di acqua e semola con ceci al sugo di stoccafisso € 10,00

Sugo allo stoccafisso € 7,00 | Sugo mare € 6,00

SECONDI

Stoccafisso all'anconetana € 18,00

Grigliata mista (sogliola, coda di rospo, spiedino, scampo) € 14,00

Tonno rosso alla siciliana con patate, olive e pachino € 12,00

CONTORNI

Patate arrosto € 3,50 | Cipolline in agrodolce € 4,50 | Verdure saltate € 4,50



Pranzo di Natale

DA ASPORTO

ANTIPASTO

Ciauscolo scottato su letto di rucola e glassa all'aceto balsamico |
Prosciutto nostrano e crescìa | Pecorino di Amatrice stagionato con marmellata di
cipolla di Tropea dello chef | Galantina di tacchinella con gelatina | Olive al finocchio
selvatico e zesta d'arancia | Insalatina di crauto con noci, melograno e scaglie di grana

€ 12,00

PRIMI

Cannelloni alla norcina (salsiccia, tartufo, funghi misti) € 7,50

Lasagnette classiche € 6,00

Lasagne verza e provola € 6,00

Sugo di cinghiale € 5,00

SECONDI

Rollatina di fagiano in salsa al rosso conero € 10,00

Petto di tacchino alla tirolese (farcito con wurstel e crauti rossi e salsa con poca panna) € 8,00

Coniglio farcito, al profumo di tartufo € 9,00

Fritto marchigiano (agnello, vitello, cremini, olive ascolane, verdure di stagione pastellate) € 13,00

CONTORNI

Patate arrosto € 3,50 | Cipolline in agrodolce € 4,50 | Verdure saltate € 4,50



FRICCHIO

ristorazione solidale

Pranzo di Natale

IN SALA, NEI LOCALI DEL CENTRO PAPA GIOVANNI XXIII

€ 40

ANTIPASTO

Sformatino di verza e patate all'aglio e rosmarino con pane carassau | Ciauscolo
scottato su letto di rucola con glassa all'aceto balsamico | Pecorino sardo
semistagionato con marmellata alla cipolla di tropea dello chef | Involantino di
prosciutto e melone invernale | Insalatina di crauto, noci, melograno e scaglie di
grana | Olive saltate al finocchio forte e zesta d'arancia

PRIMO

Tortellini in brodo di cappone

SECONDI E CONTORNI

Bollito misto in salsa verde | Fritto misto marchigiano

Carciofi al tegame | Insalatina sfiziosa

DOLCI

Tiramisù con pandoro | Dolci della tradizione

In abbinamento: Rosato, Rosso Conero, Vino alla visciola,
Acqua minerale, caffè, digestivi



Ultimo dell'Anno

DA ASPORTO

ANTIPASTO

Ciauscolo scottato su letto di rucola e glassa all'aceto balsamico |
Prosciutto nostrano e crescìa | Pecorino di Amatrice stagionato con marmellata di
cipolla di Tropea dello chef | Galantina di tacchinella con gelatina |
Olive al finocchio selvatico e zesta d'arancia |

Insalatina di crauto con noci, melograno e scaglie di grana

€ 12,00

PRIMI

Crespelle alla valdostana (crauto, speck, fonduta di fontina) € 8,00

Lasagne classiche € 6,00

Lasagne funghi e radicchio € 6,50

SECONDI

Stinco di maiale al forno con patate € 10,00

Lenticchie con salsicce, costine e cotichino € 10,00

CONTORNI

Erbe campagnole saltate € 4,50

Cavolfiori gratinati € 4,00



INFO E PRENOTAZIONI: T 371 42 13 754 (anche WhatsApp) - info@fricchio.it