



Arcimboldo Cucina E Vino Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/fermo/arcimboldo-cucina-e-vino>
Strada Provinciale Paludi, 357, FERMO, Italy

Categories

[Bollicine](#)

[Cantina sant'isidoro - i bianchi](#)

[Dessert](#)

[Secondi Piatti Di Carne](#)

[Primi Piatti Di Pesce](#)

[Fish Dishes](#)

[Primi Piatti Di Carne](#)

[Cantina velenosi - i bianchi](#)



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Arcimboldo Cucina E Vino Menu



Salads

SEAFOOD SALAD 7 €

Desserts

CHOCOLATE TART 4 €

Alcoholic Drinks

CHARDONNAY DOC

Primi

GNOCCHETTI ALLA PESCATORA 9 €

Antipasti

GRILLED VEGETABLES 4 €

Dolci

CREMINI FRITTI 4 €

Salad

MIXED SALAD

Fish

SCAMPI ALLA CATALANA 16 €

Menu

GINSENG 2 €

Antipasti - Starters

RUSTIC APPETIZER 15 €

Tagliatelle

TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 9 €

Al Forno*

BAKED POTATOES 4 €

Paste

PAPPARDELLE AL RAGU DI SALSICCIA 9 €

Tempura

TEMPURA SHRIMPS 6 €

Main

RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE 9 €

Cerveza Nacional

FAUSTO

Cold Appetizers

COLD ANTIPASTO 10 €

Red Wine

LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.P.

Meat And Fish

LAMB SCOTTADITO 13 €

Wine Bianco

GEWURZTRAMINER DOC

Vine Bianchi

MULLER THURGAU DOC

Red Wines

PINOT NOIR DOC

Caffetteria

CAFFÈ ORZO 1 €

Italien

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC

Arcimboldo Cucina E Vino Menu



Tapioca

GÓTICO

Secondo

TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI 20 €

White | Sparkling

SAUVIGNON BLANC DOC

Iron & Fire

PESCATRICE 12 €

Antipasti Di Terra

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI 9 €

Portata principale

TAGLIATELLE SPECK E PORCINI 9 €

Per Finire

GRAPPE, COGNAC, WHISKY, RUM 3 €

ALCOLICI

NATIONAL BITTERS 3 €

Di Terra (From The Earth)

VINCISGRASSI 9 €

Scenografie

CHICORY 4 €

Fantasie Della Casa

SOGLIOLA AL LIMONE 9 €

Fausti - i rossi

“PERDOMENICO” 20 €

Fausti - i rosati

“ RUSE” 13 €

Az. agricola colleluce di serrapetrona - i bianchi

“OFFIDA PECORINO” D.O.C.G. 13 €

Abbiamo selezionato per voi - i rosati

“RERUM” D.O.C. (AZ. AGRICOLA BIAGI) 12 €

Pasta

SPINACH 4 €

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

Secondi

SEMPIOLINE 10 €

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE 9 €

Side Dishes

SCAMPI 20 €

FRENCH FRIES 4 €

Starters

HOT APPETIZER 10 €

MOZZARELLINE DI BUFALA FRITTE 4 €

Bevande

WATER 1 LITER 2 €

ACQUA 1/2 LITRO 1 €

Vini Bianchi

MARCHE PASSERINA IGT

ORIS FALERIO DOP

Arcimboldo Cucina E Vino Menu



Secondi Piatti Di Pesce

SCAMPI AL GRAND MARNIER	16 €
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO, PATATE E OLIVE	15 €

Fausti - i bianchi

"CRIS" I.G.T.	13 €
"FIRMUM" D.O.C.G.	20 €

Az. agricola colleluce di serrapetrona - i rossi

"ROSSO PICENO" D.O.P.	10 €
"ROSSO PICENO SUPERIORE" D.O.C.G.	13 €

Abbiamo selezionato per voi - i bianchi

"MAROLINO" D.O.C. (MONTESANTO)	13 €
"TERACREA" D.O.C. (PILANDRO)	18 €

Secondi Piatti

TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE	16 €
TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, GRANA E POMODORINI	18 €
TAGLIATA DI POLLO, RUCOLA, GRANA E POMODORINI	

Contorni

PORCINI ALLA GRIGLIA	5 €
PATATE FRITTE DELLA NONNA	4 €
OLIVE ALL'ASCOLANA (PESCE O CARNE)	4 €

Antipasti di carne

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATA	9 €
PROSCIUTTO E BRUSCHETTE AL LARDO DI PATA NEGRA	9 €
CESTINO "ARCIMBOLDO"	13 €

Antipasti di pesce

ANTIPASTO DI MARE (CALDI E FREDDI)	18 €
LA "CONCHIGLIATA"	16 €
COZZE ALLA CIPOLLA DI PEDASO	7 €

Ciù ciù – bio vegan - i bianchi

"EVOÈ" I.G.T.	10 €
"LE MERLETTAIE" D.O.C.G.	15 €
"TEBALDO" MARCHE BIANCO I.G.P.	13 €

Abbiamo selezionato per voi - i rossi

"CABERNET SAUVIGNON" D.O.P. (PILANDRO)	18 €
"MACCHIONE" I.G.T.	13 €
"POESIE" D.O.C.G.	35 €

Birre artigianali da 33 cl

"MANIGOLDA" (BIRRA BIONDA 5,8	4 €
"BIANCA" (BIRRA BIANCA 5	4 €
"SAHTIRICA" (BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO)	4 €

Main Course

CHITARRA ALLO SCOGLIO	9 €
MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE AL RAGÙ	9 €
SHRIMP AND CALAMARI SKEWERS	9 €
FRIED LAMB	13 €

Arcimboldo Cucina E Vino Menu



Ciù ciù – bio vegan - i rossi

“BACCHUS” ROSSO PICENO D.O.P.	10 €
“SAN CARRO”	15 €
“FEUDO LUPARELLO”	13 €
“VILLA BARCAROLI” D.O.C.	13 €

Fish Dishes



MIXED GRILL	18 €
SOLE	8 €
SEA BASS	12 €
SCAMPI IN WHITE WINE	15 €
FRIED CALAMARI	10 €

Primi Piatti Di Carne

STROZZAPRETI, SALSICCIA, RADICCHIO E FUNGHI	9 €
PACCHERI “DI MAURO” AL PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE E BACON	9 €
RAVIOLI AL CIAUSCOLO TARTUFATI	10 €
PENNE “DI MAURO” ALL’ARRABBIATA	8 €
SPAGHETTONI “DI MAURO” POMODORO E BASILICO	8 €

Cantina velenosi - i bianchi

“PASSERINA” I.G.T. VILLA ANGELA	13 €
“FALERIO” I.G.T.	10 €
“PECORINO” D.O.C. VILLA ANGELA	15 €
“VIGNA SOLARIA” FALERIO SELEZIONE D.O.C.	13 €
“CHARDONNAY” I.G.T. VILLA ANGELA	13 €

Cantina velenosi - i rossi

“ROSSO PICENO” D.O.C.	10 €
“BRECCIAROLO”	15 €

“SOLESTÀ”	20 €
“NINFA” MARCHE ROSSO I.G.T.	20 €
NOVELLO 2022	12 €

Dessert

LEMON SORBET	3 €
TIRAMISU	4 €
PANNA COTTA	4 €
CREMA CATALANA ALLA FIAMMA	4 €
ENGLISH TRIFLE	4 €
SEMIFREDDI	4 €
SEASONAL FRESH FRUIT	3 €

Secondi Piatti Di Carne

TAGLIATA DI MANZO ALL’OLIO DI FRANTOIO E ROSMARINO	16 €
TAGLIATA DI MANZO AL LARDO DI PATA NEGRA	18 €
TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E CASTAGNE	20 €
TAGLIATA DI POLLO ALL’OLIO DI FRANTOIO E ROSMARINO	12 €
BISTECCA DI SCOTTONA (CIRCA 500 GR.)	22 €
ARROSTICINI (10 PZ)	10 €
HAMBURGER DI VITELLONE BIANCO DEI SIBILLINI (200GR) CON PATATE	10 €

Primi Piatti Di Pesce

SPAGHETTONI “DI MAURO” ALLE VONGOLE	9 €
SPAGHETTONI “DI MAURO” ALLA CARBONARA DI PESCE	9 €
RISOTTO ORTO-MARE	9 €
RAVIOLI CON SCAMPI, PACHINO E SCAGLIE DI GRANA	10 €

Arcimboldo Cucina E Vino Menu



SPAGHETTI DI MAURO SCAMPI E
POMODORINI 9 €

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE
AGLI SCAMPI 9 €

PACCHERI DI MAURO E PANOCCHIE 9 €

Cantina sant'isidoro - i bianchi

“PAUSULA” 10 €

“PINOTTO” 13 €

“ISIDORO ORO” 13 €

“PIÉDICOLLE” 13 €

“QUERCIA ANTICA” 20 €

“ROGGIO DEL FILARE” 35 €

“LUDI” 35 €

“VERSOSERA” 45 €

Bollicine

RYMAROSÈ” (SANGIOVESE BRUT)
IGP CIÙ-CIÙ 15 €

“ALTAMAREA” (PASSERINA BRUT)
CIÙ CIÙ 15 €

“LE MERLETTAIE” BRUT
(PECORINO BRUT) CIÙ CIÙ 15 €

“PASSERINA” EXTRA DRY PODERE
DEI COLLI 15 €

“BRONZO”VINO SPUMANTE BRUT
(CHARDONNAY) -PILANDRO 12 €

PASSERINA BRUT (PASSERINA
CHARMAT) VELENOSI 15 €

PROSECCO DI TREVISO DOC
EXTRA DRY MONTELVINI 13 €

“PROMOSSO” SPUMANTE MILL.
BRUT – MONTELVINI 12 €

VERNACCIA DI SERRAPETRONA
SECCA COLLELUCE 15 €

VERNACCIA DI SERRAPETRONA
DOLCE COLLELUCE 15 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Arcimboldo Cucina E Vino Menu



Arcimboldo Cucina E Vino

Strada Provinciale Paludi, 357,
FERMO, Italy

Opening Hours:

Tuesday 12:00-14:30

Wednesday 12:00-14:30

Thursday 12:00-14:30

Friday 12:00-14:30

Saturday 12:00-14:30

Sunday 12:00-14:30

Made with [Menu](#)

