2025

dal 2016

PASSWORD:

montesacro

Consulta la lista degli allergeni in fondo al menù!

I numeri che trovi nel menù vicino alle pietanze corrispondono ad una sostanza o prodotto che potrebbe provocare allergia o intolleranza.

ove non espressamente specificato non esitate a chiedere al personale.

FORMULA APERITIVO

TUTTI I GIORNI

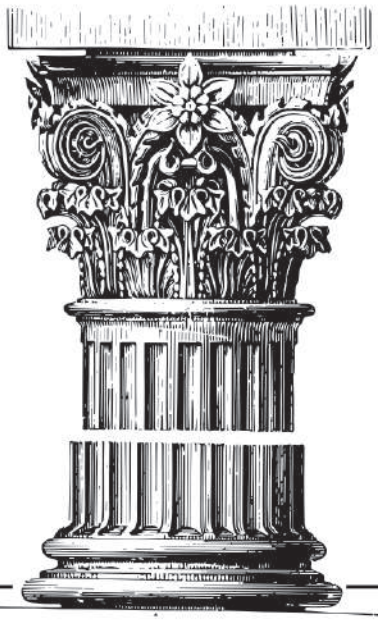
fino alle 20:00

DUE DRINK +
cocktail \ birra \ vino

TAGLIERE +
SALUMI E FORMAGGI

FOCACCIA =

22€



seguici @anchimoit

ANCHIMÒ

ROMA – MONTESACRO

tip: Anchimò in Friulano significa: Ancòra !

VINI ROSSI 12

	🍷	🍾
Briccolo Merlot Barricato Bidoli 14°	6€	22€
Profumo molto fruttato, intenso, con sentori di lampone, mora e frutti di sottobosco intenso, equilibrato, il legno non prevale assolutamente. Tannini soffici e piacevoli.		
Cabernet Bidoli 13,5°	5€	20€
Cabernet dall'aroma intenso e generoso. Al naso si presenta fruttato con note di mirtilli, more e lamponi e floreale con sfumature erbacee che con l'invecchiamento scompaiono. Al palato rispetta i profumi armonizzati dal tannino giovane che nel tempo si ammorbidisce e dona finezza al vino.		
Refosco dal P.R. Bidoli 13,5°	5€	20€
Fragranze fruttate con distinti aromi di spezie. Buono da invecchiare, con una eccellente struttura, molto piena, non tannico.		
Syrah Tellus 13,5°		20€
Dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca e di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.		
Morellino di Scansano CampoMaccione 13°		22€
Intenso, con sentori di frutti rossi maturi. Gusto piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.		
Primitivo di Manduria Vallone 14°		22€
Nel profumo ben evidente la ciliegia, note balsamiche date dall'invecchiamento in rovere francese ed amaricano. Sapore armonioso, vellutato, tannico.		
Campofiorin Masi 13°		25€
Rosso rubino brillante con leggere sfumature porpora. Al naso si caratterizza per i piacevoli sentori di ciliegie, marasche e spezie, in particolare chiodi di garofano e vaniglia. Al palato colpisce con la vivace acidità, ben bilanciata da tannini morbidi e setosi e da sentori di frutta. Lungo e persistente il finale.		

* più altri vini

DALLA CANTINA

LA NOSTRA SELEZIONE

PROSECCO EXTRA DRY

BIDOLI SUPERIORE 5€ - 20€

FRANCIACORTA 30€

CA DEL BOSCO 50€

VINI BIANCHI 12

Pinot Grigio Bidoli 13° ---------- 5€ - 20€
Sentori di frutta fresca,pesca e melone. In bocca risulta pieno,sapido,vivace,minerale.

Sauvignon Blanc Bidoli 12,5° ---------- 5€ - 20€
Sentori di foglia di pomodoro, bosso, frutto della passione, pompelmo, sambuco.
In bocca risulta molto vivace, sapido con una alta acidità totale.

Traminer Aromatico Bidoli 13° ---------- 5€ - 20€
Sentori di petalo di rosa e frutta esotica come il litchi. In bocca risulta molto morbido, con gran volume e persistenza, nel retrogusto rispecchia l'aroma delle rose.

Friulano Bidoli 12,5° ---------- 5€ - 20€
Profumo ampio, fine, se la vendemmia è anticipata anche leggermente aromatico.
Pieno, persistente, con un'acidità equilibrata ed un sentore caratteristico di mandorola.

Pecorino Pasetti 13° ---------- 6€ - 22€
Vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande moribidezza.

Ribolla Gialla Bidoli 12° ---------- 6€ - 22€
Ha colore giallo paglierino e profumo sottile, delicato, elegante. Si sposa bene con antipasti di mare, primi piatti e fritti di mare. Piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità.

VINI ROSÉ

Rosa dei Frati Riviera del Garda DOC - Cà dei Frati 12,5° ---------- 22€
Fresco e delicato ma incisivo. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.

Vallone Negroamaro Rose 13° ---------- 5€ - 20€
Rosa cerasuolo cristallino, estremamente versatile. In compagnia durante una tiepida sera di mezza estate. L'enigma salentino che ama sia i piatti di terra che del mare.

a rotazione *

qui troverai la nostra cantina al completo

BIRRE

tip: Pensa al tuo futuro non fermarti alla terza media

ALLA SPINA 1

la chiara

3,5€ 5€

le speciali

4€ 6€

chiedi al nostro personale che birre ci sono in rotazione
o scansiona il qr code e troverai tutta la nostra selezione

Gluten free 6€ **Analcoliche** 5€

DALLA FRIGGITRICE

NEW Veggie Fries (Carote, Barbabietole, Pastinaca)	7,5€
Patatine Fritte 1-5-*	5€
Pepite di Cheddar e Jalapeno (6 pz) 1-5-*	6€
Alette di Pollo (5 pz) 1-5-*	6€
Polpettine di Melanzane (6 pz) 1-5-*	6€
Olive Ascolane (6 pz) 1-5-*	6€
Chicken Fillet Nuggets (5 pz) 1-5-*	6€
Pulled Pork Bites (6 pz) 1-5-*	6€

Bruschette 3,5€

Pomodori, Origano, Olio Extravergine di Paciano(Umbria) 1
Stracciatella,Pomodori Confit e Alici 1-4-7
Salmone, Guacamole e Rucola 1-4-7
Humus e Mortadella 1-11
Gorgonzola, Noci, Crudo 1-7-8
Stracciatella, Pachino, Battuto di basilico 1-7
Rucola, Pomodori Confit, Pecorino a Scaglie 1-7
Mortadella, Stracciatella, Granella di Pistacchi 1-7-8
Nduja & Bufala 1-7
Ciauscolo, Stracciatella e Pomodori Confit 1-7

STARTERS

Humus servito con Paprika e Crostini	5€
Noccioline 8	2€

Something to eat
Magnatela na cosetta

PINSE

FOCACCE

FOCACCIA – *OLIO, SALE E ROSMARINO* 1-*	5€
MORTAZZA – *FOCACCIA E MORTADELLA* 1-*	8€
ITALIA – *FOCACCIA BUFALA, PACHINO, BATTUTO DI BASILICO, RUCOLA* 1-7-*	10€
GIRAFFA – *FOCACCIA MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHI* 1-7-8-*	12€
SAN DANIELE – *FOCACCIA SAN DANIELE E BUFALA* 1-7-*	12€
ANCHIMO' – *STRACCIATELLA, POMODORI CONFIT E ALICI* 1-4-7-*	11€
BREWERS – *FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO, SALSA CRISPY, INSALATA* 1-*	10€
MARCHIGIANA – *CIAUSCOLO, STRACCIATELLA, POMODORI CONFIT* 1-7-*	11€
SALMONE – *FOCACCIA SALMONE, RUGHETTA E BUFALA* 1-4-7-*	12€
FRIULI – *RUCOLA, STRACCIATELLA E SAN DANIELE* 1-4-*	12€
NUTELLA – *FOCACCIA NUTELLA* 1-6-7-8-*	8€

ROSSE

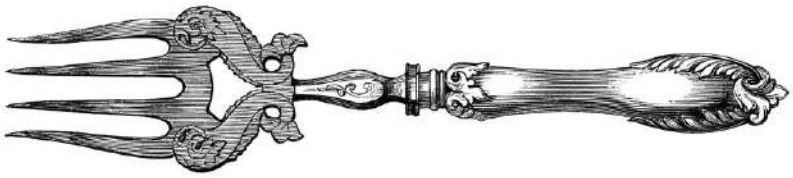
MARGHERITA – *POMODORO, MOZZARELLA* 1-7-*	7,5€
NAPOLI – *POMODORO, MOZZARELLA, ALICI* 1-4-7-*	8€
MARINARA – *POMODORO, ORIGANO, AGLIO* 1-*	7€
BUFALA – *POMODORO, BUFALA, MOZZARELLA, BATTUTO DI BASILICO* 1-7-*	10€
DIAVOLA – *POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE* 1-7-*	8€
'MATRICIANA – *POMODORO, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO, PEPE* 1-7-*	9€
CIAUSCOLO – *POMODORO, MOZZARELLA, CIAUSCOLO* 1-7-*	9€
ALBA – *POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA, NDUJA* 1-7-*	10€
NEW **PORCINA** – *POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI* 1-7-*	12€

BIANCHE

NEW **BOSCHETTO** – *MOZZARELLA, PORCINI, CIAUSCOLO* 1-7-*	12€
NEW **GENEROSI** – *MOZZARELLA, PORCINI, SAN DANIELE* 1-7-*	14€
CROSTINO – *COTTO ARTIGINALE, MOZZARELLA* 1-7-*	9€
GRICIA – *MOZZARELLA, PECORINO, GUANCIALE, PEPE* 1-7-*	9€
4 FORMAGGI – *4 FORMAGGI* 1-7-*	9€
VEGETARIANA – *MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, PACHINO* 1-*	9€
GORGONZOLA – *GORGONZOLA, MOZZARELLA, NOCI E CRUDO* 1-7-8-*	10€

TAGLIERI

San Daniele Artigianale 20 Mesi 1	12€
San Daniele Artigianale 20 Mesi e Bufala DOP 1-7	18€
Degustazione Prosciutto San Daniele e Cotto Artigianale	12€
Degustazione Salumi e Formaggi 1-7-8	12€
Degustazione -Grande- Salumi, Formaggi e Bufala 1-7-8	20€
Degustazione Salumi 1	12€
Degustazione Formaggi e Bufala 7-8	12€
Vegetariano (Crostini con humus, Zucchine e melanzane, bruschetta e formaggi) 1-7-8	12€



Tartare

sceglila al piatto o nel panino

TARTARE DI MANZO MARANGO Olio, Sale, Pepe, Senape a parte 10	10€
TARTARE DI MANZO MARANGO Pomodori Confit, Mela, Cipolla Rossa, Tabasco 1-3-4	11€
TARTARE DI MANZO MARANGO Stracciatella, Pomodorini, Granella di Pistacchio 1-7-8	12€
TARTARE DI MANZO MARANGO Rucola, Scaglie di Parmigiano, Pomodorini 1-7-8	11€
TARTARE DI MANZO MARANGO Gorgonzola dolce, Noci, Cipolla croccante 1-7-8	11€
NEW TARTARE DI SALMONE Avocado, Granella di Pistacchio, Mela * 1-4-6-8	12€
TARTARE DI SPIGOLA Pachino, Granella di Pistacchio, Lime * 1-4-8	14€

ANCHIAMO'

ROMA - MONTESACRO

insalate

10€

CRISPY insalata, pollo doppia panatura, bacon, crostini, parmigiano, salsa crispy 1-7-10-*

SALMONE insalata, salmone, stracciatella, pachino, semi mix, avocado 4-8

CAESAR SALAD insalata, pollo, bacon, parmigiano, crostini, salsa caesar 1-3

VEG SALAD insalata, zucchine, melanzane, pachino, humus, crostini

GAMBERO insalata, gamberi, avocado, verdure miste, pomodorini confit, zest di lime, maionese 3-4-10

INSALATA MISTA 5€ insalata, pachino e semi misti

PANINI

NEW Cheeseburger, Hamburger, Cheddar, Insalata, Pomodoro, Ketchup	10€
Pollo Croccante, Cheddar, Insalata, Maionese, Pomodorini 1-7-8-*	10€
Prosciutto di San Daniele Artigianale 20 Mesi e Bufala 1-7	8€
Cotto artigianale, Zucchine, Pomodori Confit, Salsa Crispy 1-3-10	7,5€
Tartare di Manzo, Stracciatella, Pachino, Capperi, Rucola 1-7-10	11€
Humus, Melanzane, Insalata, Pomodori Confit 1-11	7,5€
Gamberoni, Bacon, Rucola, Maionese al Lime 1-2-3-*	12€
Salmone, Guacamole, Maionese al Lime, Rucola 1-2-3-8	9€
Pulled Pork, Bacon Croccante, Cheddar, Insalata, Salsa BBQ 1-7-10	10€
Gamberoni, Stracciatella, Pomodori confit, Maionese al Lime, Rucola 1-2-3-7-*	12€
Tartare di Spigola Cipolla Rossa, Pomodorini, Maionese al Lime, Rucola 1-2-3-*	14€

ANCHIMÒ
ROMA – MONTESACRO

tip: Anchimò in Friulano significa: Ancòra !

Cocktails 7€
a richiesta anche analcolici (6€)

Spritz - Aperol /Campari /Venturo /Cynar /Select (Prosecco - Soda) 5€
Apertas (Cedrata Tassoni - Aperol)
Hugo (Prosecco - Soda - Fiori di Sambuco - Foglia di Menta)
Americano (Campari - Vermouth Rosso - Soda)
Negroni (Campari - Gin - Vermouth Rosso)
~~Negroni Sbagliato~~ (Campari - Prosecco - Vermouth Rosso)
Boulevardier (Campari - Bourbon Whiskey - Vermouth Rosso)
Mojito (Rum - Lime - Zucchero - Menta)
Vodka Lemon / Tonic (Vodka - Schweppes Lemon / Tonica)
Gin Lemon / Tonic (Gin - Schweppes Lemon / Tonica)
Moscow Mule (Vodka - Lime - Ginger Beer)
Long Island (Vodka - Rum - Trip Sec - Gin - Limone - Zucchero - Cola)
London Mule (Gin - Lime - Ginger Beer)
Sour - Whisky / Gin / Rum / Vodka (Succo di Limone - Zucchero)
Kentucky Mule (Bourbon Whiskey - Lime - Ginger Beer)
Fernet Cup#1 (Fernet Branca - Lime - Ginger Beer)
Cuba Libre (Rum - Lime - Cola)
Caipirinha (Cachaça, Lime, Zucchero)
Caipiroska - Fragola / Lime (Vodka, Lime, Zucchero)
Mint Julep (Bourbon, Zucchero, Acqua, Menta)
Old Fashioned (Bourbon, Zolletta di zucchero, Angostura, Soda)
Manhattan (Rye Whiskey, Vermouth Rosso, Angostura)
Japan Ice Tea (Gin, Rum Bianco, Vodka, Midori, Limone)
Margarita (Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale, Limone)
Bloody Mary (Vodka, Succo di Pomodoro, Tabasco, Limone, Salsa Worcestershire)
Piña Colada (Rum Bianco, Succo d'Ananas, Latte di cocco)
Paloma (Tequila, Schweppes al Pompelmo, Lime, Sciroppo d'Agave)

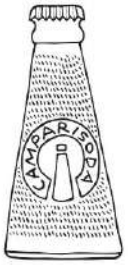
QR code per il menù dedicato al GIN TONIC

Analcolici

3,5€

Acqua alla spina 1€

Succo di Frutta
Coca Cola
Chinotto Neri
Cedrata Tassoni
Schweppes Tonica/Limone
Crodino
Ginger beer
Redbull



4€

DISTILLATI

NB per il GIN c'è un menù dedicato

rum

ZACAPA 23Y	11€
ZACAPA XO	20€
KRAKEN SPICED	5€
J.M. XO AGRICOLO	11€
J.BALLY AMBRE' MARTINIQUE	6€
DICTADOR 12Y	9€
DICTADOR 20Y	12€
DIPLOMATICO RESERVA EXLUSIVA 12Y	8€
PRESIDENTE MARTI 15Y	8€
EL DORADO 12Y	8€
PELLEROSSA - RUM AL MIELE 12Y	6€
WILLIAMS & HUMBERTRON DOS MADERAS PX 5+5	10€
DON PAPA	8€
MATUSALEM GRAN RESERVA 23	12€

amaro

AMARO DEL CAPO	4€
AMARO DEL CAPO CENTENARIO	6€
AMARETTO DI SARONNO	4€
MONTENEGRO	4€
JAGERMEISTER	4€
FERNET BRANCA	4€
BRAULIO	4€
BRAULIO RISERVA	4€
JANNAMICO	4€
CYNAR	4€
PETRUS	4€
NONINO QUINTESSENTIA	5€
BRANCAMENTA	4€
UNICUM	4€
FRANGELICO	4€
TONICO VARNELLI	5€
AMARO SIBILLA VARNELLI	5€
LUCANO	4€
RAMAZZOTTI	4€
AVERNA	4€
GENZIANA	4€
JEFFERSON	5€
FORMIDABILE	5€

vodka

SMIRNOFF - RUSSIA	5€
STOLICHNAYA -RUSSIA	5€
ZUBROWKA BISON GRASS	5€
BELVEDERE - POLONIA	7€
GREY GOOSE - FRANCIA	8€

cognac

HENNESSY VSOP FINE DE COGNAC	6€

bourbon

JIM BEAM	5€
MAKER'S MARK	7€
JACK DANIEL'S	6€
BULLEIT BOURBON	6€

grappa

BERTAGNOLLI BIANCA	4€
BERTAGNOLLIBARRICATA 24MESI	5€
BONAVENTURA MASCHIO903BARRIQUE	5€
NONINOFRIULANA BIANCA	4€
NONINOOPTIMA 12MBARRIQUE	5€
NONINOVENDEMMIARISERVA 18M BARRIQUE	4€
NONINOANTICACUVEE 5-20ANNI BARRIQUE	10€

whisky

LAGAVULIN 16Y	16€
TALISKER SKYE	8€
TALISKER 10Y	8€
CAOL ILA 12Y	10€
ADRBEG 10Y	11€
OBAN 14Y	12€
NIKKA BLENDED	8€
NIKKA FROM THE BARREL	12€
NIKKA - RARE OLD SUPER NIKKA	12€
NIKKA - TAKETSURU - PURE MALT	15€
LAPHROAIG - ISLAY SINGLE MALT - 10Y	8€
CAOL ILA MOCH SINGLE MALT	11€
DALWHINNIE SCOTCH SINGLE MALT 15 ANNI	9€
CARDHU 12YO SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	8€

tequila & mezcal

CASAMIGOS BLANCO 100% AGAVE	8€
CASAMIGOS REPOSADO 100%AGAVE	10€
DON JULIO BLANCO 100% AGAVE	8€
DON JULIO REPOSADO 100%AGAVE	10€
TEQUILA ESPOLON BIANCA	4€
TEQUILA ESPOLON REPOSADO	6€
MEZCAL	8€
MEZCAL CASAMIGOS	15€

passito

BEN RYE DONNA FUGATA	9€
PASSITO DI PANTELLERIA	5€

vermouth

GAMONDI ROSSO	4€
COCCHI ROSSO	5€
VERMOUTH DEL PROFESSORE	6€

LIMONCELLO	4€
SAMBUCA	4€
MIRTO	4€
BAILEYS	4€
CAFFÈ BORGHETTI	4€
LIQUORE LIQUIRIZIA	4€
PORTO GRAHAM'S 10 ANNI	7€

ANCHIMÒ

ROMA – MONTESACRO

tip: Anchimò in Friulano significa: Ancòra !

I DOLCI

5€

1-3-5-6-7-8-*

tortino caldo al cioccolato
ripieno di cioccolato fondente

NY CHEESECAKE 6€
NUTELLA , FRUTTI DI BOSCO
o CARAMELLO SALATO

Crema Catalana 6€
Con zucchero caramellato

Incanto al caramello salato e cioccolato
Crema al caramello salato con pepite di cioccolato e crumble al burro

BROWNIE CIOCCOLATO GLUTEN FREE

Apple Tartlet
Pasta frolla al burro con mele decorata con zucchero e cannella

---

PINSA *ALLA NUTELLA* 7€

Curiosità

Nota sul prosciutto crudo di San Daniele dop.

La produzione totale del consorzio del prosciutto di San Daniele si assesta oggi sui 2,5milioni di pezzi annui ed avviene per la maggior parte in imponenti strutture industriali di proprietà dei grandi marchi della salumeria italiana. I numeri parlano chiaro. Su 30 produttori consorziati, la quota di produzione artigianale costituisce circa il 2% del totale. Le piccole realtà artigiane si limitano a produrre per scelta poche migliaia di pezzi l'anno, pezzi selezionati con cura che vengono poi destinati per la maggior parte alla vendita nelle salumerie pregiate e nell'alta ristorazione. Si tratta in genere di prosciutti di eccezionale pezzatura e stagionatura, che si distinguono per la dolcezza che solo un uso misurato del sale può arrivare a garantire.

VINI
BIDOLI
DAL 1924

Fondata nel 1924 dal Cavaliere Alessandro, l'azienda di famiglia è stata gestita prima dal figlio Giobatta ed attualmente dai nipoti Arrigo e Margherita.

Nel 2002, dopo anni di ricerca, sui resti di una delle più antiche fornaci del Friuli risalente al 1890 nasce "Fornas Dai Fradis": La nuova cantina della famiglia Bidoli, situata nel cuore del Friuli collinare in località Arcano Superiore.
Il minuzioso intervento di restauro condotto con filosofia conservativa, dà vita ad una cantina efficiente e tecnologica che conserva al suo interno tutte le antiche tradizioni di famiglia.

L'esperienza tramandata di generazione in generazione e la passione per il vino, ci hanno permesso di collocare i nostri vini fra i più importanti ed esigenti mercati.
I nostri vitigni fanno parte della zona denominata "Friuli Grave" a cavallo del fiume Tagliamento tra le province di Pordenone e Udine, la cui principale caratteristica consiste nella massiccia presenza di un suolo ghiaioso.
Durante il giorno, le pietre riflettono la luce solare necessaria alla maturazione, mentre, durante la notte, rilasciano il calore accumulato.
La particolarità di questi terreni, coadiuvata dall'effetto benefico del mare Adriatico e dal riparto fornito dalla presenza di montagne, concorrono a creare una situazione particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

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

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.
c) tutto il pesce servito crudo, come da normativa vigente, viene precedentemente abbatuto.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti 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.
b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

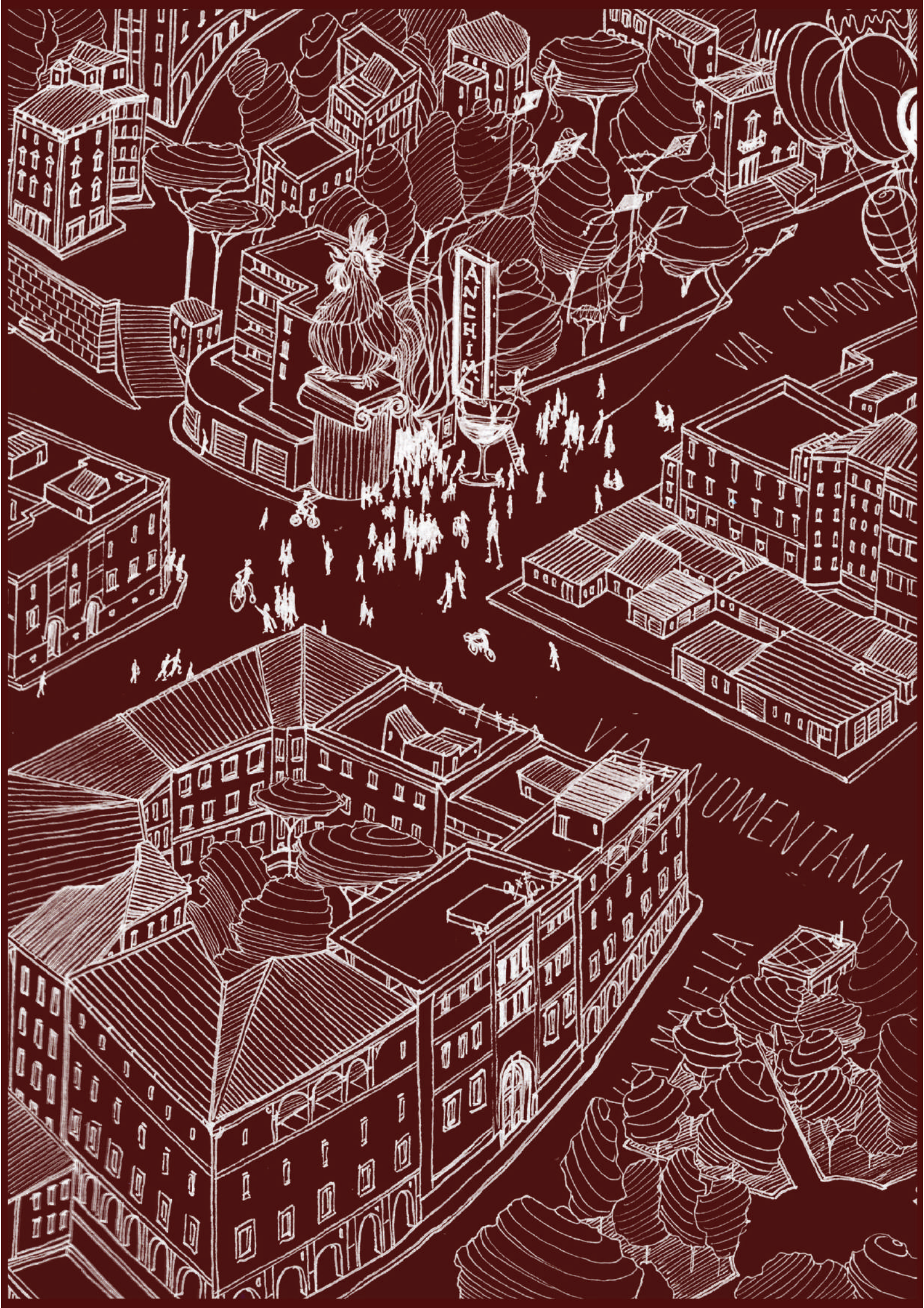
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2 tot

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*. Prodotto Gelo.


ANCHITMO
VIA CIMONE
VIA MONTANA