

MENU DEGUSTAZIONE

€ 50

5 portate

dall'antipasto al dolce

a discrezione dello Chef

* Menu consigliato per l'intero tavolo, costo escluso vino

ANTIPASTI



OSTRICHE al naturale	€ 3 al pezzo
Battuta di RICCIOLA con guacamole	€ 15
Insalata di mare con verdure fresche	€ 11
Carpaccio di POLPO cuore di sedano e mandorle tostate	€ 13
OMBRINA marinata alla barbabietola rossa con salsa tzatziki	€ 14
TONNO e carciofo di Montelupone	€ 11
PANOCCHIE al vapore con panzanella ed olio al basilico	€ 11
CAPELANTE scottate crema di peperoni gialli salsa di scarola e cialda soffiata al nero di seppia	€ 14
Parmigiana di ALICI	€ 10
PANELLE con RAGUSE friggittelli Burrata, salsa di pomodori gialli e curcuma	€ 10
COZZE alla marinara	€ 10
MAZZANCOLLE in tempura con salsa al Dragoncello	€ 14
Degustazione di ANTIPASTI FREDDI (2 portate)	€ 16
Degustazione di ANTIPASTI CALDI (3 portate)	€ 17
Degustazione di ANTIPASTI CALDI e FREDDI (5 portate)	€ 30

PRIMI PIATTI

Risotto GAMBERI rosa, borragine (minimo 2 porzioni)	€ 15
Gnocchetti con bisque di PANOCCHIE e TRIGLIE	€ 15
Spaghetti Mancini allo SCOGLIO	€ 14
Tagliatelle tirate a mano al MARE BIANCO	€ 15
Spinosini di Campofilone IGP, TONNO fresco, quasi una puttanesca	€ 15

SECONDI PIATTI

SPIGOLA Scottata, zucchine farcite e salsa al lime	€ 20
POLPO di scoglio con ratatouille	€ 20
FRITTURA mista dell'Adriatico e verdure fritte	€ 18
Spiedini arrostiti di CALAMARI e GAMBERI	€ 13
Arrosto di RANA PESCATRICE, SOGLIOLA, SPIEDINO e SCAMPO	€ 22
BRODETTO (minimo 2 porzioni Solo su prenotazione)	€ 26 a porzione

DOLCI

TIRAMISÙ al piatto	€ 6
MILLEFOGLIE con crema chantilly e salsa all'arancia	€ 7
BROWNIE caramello salato e gelato alla banana	€ 7
SAVARIN crema di mango e frutta fresca	€ 6

I NOSTRI VINI SFUSI

Glera Frizzante Tre Venezie IGT	€ 9	1 L
	€ 5	500 ml
Verdicchio di Matelica, Belisario	€ 9	1 L
	€ 5	500 ml
Passerina Marche IGT, Castignano	€ 9	1 L
	€ 5	500 ml

VINI AL CALICE

Prosecco	€ 4
Passerina	€ 4
Pecorino	€ 4

BIBITE

Acqua Sparea 0,75	€ 2,50
Caffè	€ 2
Caffè corretto	€ 2,50
Amari	€ 3,50
Grappe	€ 4,00
Sorbetto	€ 3
Pane e coperto	€ 2,50

Gli alimenti come pesce da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° e successivo congelamento, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 Allegato III sezione VII capitolo 3 lettera D punto 3.

Le nostre preparazioni contengono i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte e tutti i derivati, Frutta secca in guscio, Frutta fresca, Agrumi, Pesci, Molluschi, Crostacei, Semi di Sesamo, Soia e derivati, Senape, Spezie, Verdure, Ortaggi: Peperoncino, Erbe aromatiche, Sedano, Cipolla, Aglio, Olio Extra vergine di Oliva, Olio di Oliva, Olio di girasole, Olio di semi di Zucca, inoltre possono contenere Anidride Solforosa e Solfiti

Essendo un'attività artigianale non si garantisce che non ci sia contaminazione dei diversi allergeni usati, quindi: raccomandiamo di comunicare le eventuali intolleranze ed allergie al momento della prenotazione o quantomeno all'ordinazione.

