

## 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 TONNO con crema di pomodori, carciofi e alici              | € 15         |
| INSALATA DI MARE con verdure fresche                                  | € 10         |
| Carpaccio di POLPO, cuore di sedano e mandorle tostate                | € 13         |
| OMBRINA marinata alla barbabietola rossa, olio, miele e semi di zucca | € 14         |
| TONNO e carciofo di Montelupone                                       | € 11         |
| PANOCCHIE al vapore   | € 10         |
| Polpetta di BACCALÀ con salsa di clementine e olive                   | € 10         |
| CAPESANTE scottate con crema di porro, patate e fiocchi di mais       | € 10         |
| Parmigiana di ALICI   | € 10         |
| Panelle con RAGUSE in porchetta                                       | € 10         |
| COZZE alla marinara   | € 10         |
| MAZZANCOLLE in tempura  | € 14         |
| Degustazione di ANTIPASTI FREDDI                                      | € 16         |
| Degustazione di ANTIPASTI CALDI                                       | € 17         |
| Degustazione di ANTIPASTI CALDI e FREDDI                              | € 29         |

## PRIMI PIATTI

|  |      |
|--|------|
| Risotto GAMBERI, verza, patate e carote al profumo di rosmarino<br>(minimo 2 porzioni) | € 15 |
| Gnocchetti con bisque di PANOCCHIE e TRIGLIE   | € 15 |
| Penne Lisce Mancini, TONNO, cacio e pepe   | € 14 |
| Spaghetti Mancini allo SCOGLIO   | € 14 |
| Tagliatelle tirate a mano al MARE BIANCO   | € 15 |

---

## SECONDI PIATTI

|  |      |
|--|------|
| SPIGOLA scottata, crema di finocchi e verza alla griglia | € 20 |
| BACCALÀ all'amatriciana                                  | € 20 |
| FRITTURA mista dell'Adriatico e verdure fritte           | € 17 |
| Spiedini arrostiti di CALAMARI e GAMBERI                 | € 12 |
| Arrosto di RANA PESCATRICE, SOGLIOLA, SPIEDINO e SCAMPO  | € 22 |
| BRODETTO solo su prenotazione, minimo 2 porzioni         | € 26 |

---

## DOLCI

|   |     |
|---|-----|
| TIRAMISÙ al piatto                                  | € 6 |
| MILLEFOGLIE con crema chantilly e salsa all'arancia | € 6 |
| TARTELLETTA crema e pera all'anice stellato         | € 6 |
| BROWNIE caramello salato e gelato alla banana       | € 6 |

## I NOSTRI VINI SFUSI

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Glera Frizzante Tre Venezie IGT                   | € 8    | 1L     |
|   | € 4,50 | 500 ml |
| Verdicchio di Matelica, Belisario                 | € 8    | 1L     |
|   | € 4,50 | 500 ml |
| Passerina Marche IGT, Le Vigne di Clementina Fabi | € 8    | 1L     |
|   | € 4,50 | 500 ml |

---

## VINI AL CALICE

|           |     |
|-----------|-----|
| Prosecco  | € 4 |
| Passerina | € 4 |
| Pecorino  | € 4 |

---

## BIBITE

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Acqua Sparea 0,75 | € 2        |
| Caffè             | € 2        |
| Caffè corretto    | € 2,50     |
| Amari             | € 3,50     |
| Grappe            | € 3,50 / 4 |
| 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.**