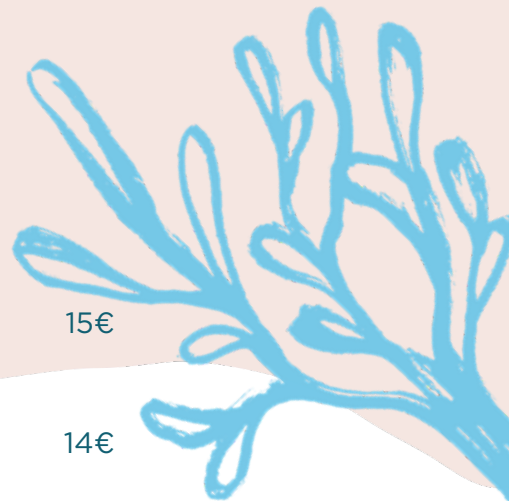


## GLI ANTIPASTI

|                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Carpaccio di pagro, mousse al caprino, nocciole tostate e pere in gazpacho e a dadini<br>(4, 7, 8, 12)                     | 15€ |
| Alici marinate, giardiniera di verdure, sedano ghiaccio e chips di pane<br>(1, 2, 4, 9, 12, 14)                            | 14€ |
| Insalatina di seppioline nostrane, porro fondente arrostito, maionese al fegato di seppia e olio al cardamomo<br>(14)      | 16€ |
| Trancetti di cefalo al vapore, salsa olandese e zucchine alla scapece<br>(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)                           | 14€ |
| Filetto di triglia al forno con guanciaie flambato e carciofi in umido<br>(4, 12)                                          | 15€ |
| Cubotti di crescina marchigiana alla brace, mazzancolle nostrane scottate, salsa al pecorino e verza stufata<br>(1, 2, 7)  | 16€ |
| Polpettine di pane e polpo, la sua maionese e polvere di cavolo nero<br>(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14, *)                         | 15€ |
| Raguse in porchetta come da tradizione servite con bruschette<br>(1, 4, 12, 14)                                            | 15€ |
| Roastbeef di manzo, maionese ai paccasassi, nocciole tostate, olio al caffè e misticanza<br>(4, 8)                         | 14€ |
| Degustazione di antipasti completa<br>Un assaggio di tutti i nostri antipasti di pesce<br>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14, *) | 35€ |



## I PRIMI PIATTI

*Pastificio artigianale "Pasta della pesa" di Senigallia - An*



Tagliolini di pasta all'uovo ai ricci di mare con sugo all'assassina di pesce 19€

(1, 2, 3, 4, 14, \*)

Fusilloni all'albume con crema di cavolfiore, mazzancolle nostrane e la loro bisque, polvere di rosmarino e guanciale croccante 17€

(1, 2, 3, 4, 14)

Gnocchetti di patate con crema di sedano rapa, vongole lupino e liquirizia in polvere 17€

(1, 2, 3, 4, 14)

Tagliolini al ragù di carne (maiale e vitellone) 15€

(1, 2, 3, 4, 14)

Gnocchetti di patate al ragù di carni bianche (pollo e coniglio) 15€

(1, 2, 3, 4, 14)



Bottoni di pasta all'uovo ripieni di patate con crema di cavolfiore, zucchine alla scapece e nocciole tostate 15€

(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14)

## I CONTORNI

Olive ascolane di pesce 7€

(1, 2, 3, 4, 5, 7, 12, 14, \*)

Erbe ripassate in padella 6€

Patate arrosto 6€

Insalata mista 5€

Insalata verde 4€

## I SECONDI PIATTI

|                                                                                                                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Grigliata dell'Adriatico alla brace con panatura aromatica alle erbe<br>(secondo disponibilità del pescato locale)<br>(1, 2, 4, 14)                                | 26€ |
| Tentacoli di polpo alla brace, schiacciata di patate,<br>pesto di paccasassi e chips di cavolo nero<br>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14, *)                        | 24€ |
| Guance di rana pescatrice allo spiedo, panure alle erbe,<br>guanciale e crema di cicerchia<br>(1, 4, 7, 9)                                                         | 24€ |
| Filetto di scorfano al forno, salsa al pepe verde e bietta<br>ripassata e affumicata alla brace<br>(4, 7, 10, 12)                                                  | 24€ |
| Cotoletta di merluzzo nostrano panata alle mandorle, marmellata di<br>limoni e insalatina agli agrumi<br>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14)                         | 24€ |
| Frittura di calamari, gamberi e verdure<br>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14, *)                                                                                    | 21€ |
| Frittura dell'Adriatico e verdure<br>(pesce con le spine)<br>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14)                                                                     | 21€ |
| Entrecote di manzo alla brace con misticanza e pomodorini<br>circa 300 grammi - Nazionalità Germania                                                               | 22€ |
| Coniglio disossato cotto a bassa temperatura in potacchio al pomodoro<br>(9)                                                                                       | 20€ |
|  Tagliere vegetariano di stuzzicheria mista<br>(1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14) | 16€ |



|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Acqua Sparea 0,75Lt                    | 2,50€ |
| Pane, servizio e coperto               | 3,00€ |
| Pane, servizio e coperto Senza Glutine | 4,00€ |

### ELENCO ALLERGENI

*Gli allergeni vengono indicati nel menù con il numero di riferimento*

- 01 Cereali · Gluten contenenti Glutine.
- 02 Crostacei · Crustacean e prodotti a base di crostacei.
- 03 Uova · Eggs e prodotti a base di uova.
- 04 Pesce · Fish e prodotti a base di pesce.
- 05 Arachidi · Peanuts e prodotti a base di arachidi.
- 06 Soia · Soya e prodotti a base di soia.
- 07 Latte · Milk e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 08 Frutta a guscio · Nuts mandorle, nocciole, noci.
- 09 Sedano · Celery e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape · Mustard e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo · Sesame e prodotti a base di sesamo.
- 12 Anidride solforosa · Sulphites e solfiti > 10 mg/kg-10 mg/lit.
- 13 Lupini · Lupine e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi · Molluscs e prodotti a base di molluschi.

### ATTENZIONE:

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il cliente è sempre tenuto a comunicare eventuali allergie o intolleranze.

Il nostro personale di sala è sempre a disposizione per ulteriori informazioni.

Gli alimenti ittici da consumare crudi, vengono sottoposti alla procedura di abbattimento di temperatura.

\*In assenza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto congelato di prima qualità.