LA TANA DEL POLPO

ANCONA, LA CUCINA, IL MARE

GLI ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di polpo con la sua maionese, sedano in ghiaccio e giardiniera di verdure 16€
(9, 12, 14, **)

Porchetta di tonno pinna gialla con cubotti di crescia alla brace, erbe ripassate, salsa tartara, finocchietto e croccante di maiale 16€
(1, 3, 4, **)

Crudo di mazzancolle nostrane con maionese alla bisque, crumble salato al nero di seppia, cialde di pane e gel al pompelmo 16€
(1, 2, 3, 4, 9, 14, **)

Pannocchie al vapore con crema di ceci al latte di mandorle, spugna all'aglio nero e nocciole tostate 15€
(1, 2, 8, **)

Sgombro nostrano marinato con radicchio stufato all'aceto di lamponi, pinoli e uvetta 15€
(4, 8, 12, **)

GLI ANTIPASTI CALDI

Filetti di alici panate e fritte con cipolla fritta di Tropea e fonduta di scamorza affumicata 15€
(1, 3, 4, 7, 8, 14, **)

Trancetti di palombo alla puttanesca di mare 15€
(pomodoro, aglio olio, peperoncino, olive taggiasche acciughe)
(4, **)

LE DEGUSTAZIONI

Degustazione di antipasti freddi (5 assaggi) 18€

Degustazione di antipasti completa (5 assaggi di freddi e 2 di caldi) 24€

I PRIMI PIATTI

Cannelloni di pasta all'uovo ripieni di baccalà mantecato con salsa di pomodoro, baccalà e olio al basilico 16€
(1, 3, 4, 7 , **)

Spaghettoni acqua e farina con crema di cime di rapa, battuto di alici e acciughe, peperone crusco e briciole croccanti 16€
(1, 4, **)

Passatelli secondo tradizione con pesto di paccasassi, timo, rombo e il suo fondo 16€
(1, 3, 9, **)

I SECONDI PIATTI

Grigliata dell'Adriatico alla brace con panatura aromatica alle erbette 26€
(secondo disponibilità del pescato locale)
(1, 2, 4, 14, **)

Tentacoli di polpo alla brace con erbe ripassate, purè di patate affumicate, olio al rosmarino e chips di topinambur 24€
(1, 2, 4, 7, 8, 12, 14, **)

Filetto di rombo al vapore con spuma allo zafferano, polvere di peperone crusco e grasselli di maiale 24€
(1, 2, 3, 4, 7, 8, 14, **)

Wellington di baccalà su fondente di patate, olio al rosmarino e jus di carni bianche 24€
(1, 3, 4, 7, 9, **)

Frittura di calamari, mazzancolle e verdurine 20€
(1, 2, 3, 4, 12, 14, **)

Frittura dell'Adriatico e verdurine 20€
(Pesce con le spine)
(1, 2, 3, 4, 12, 14, **)

PASTA

Una sfoglia di primissima qualità, con ingredienti accuratamente ricercati, è la base perfetta per sperimentare l'equilibrio tra tradizione ed innovazione. Dolci onde che vi fanno continuare il vostro viaggio nel gusto.

BRACE

La cottura sui carboni avvolge il pesce senza coprirne il sapore, ma anzi ne esalta il gusto e lo rende più accattivante.
Come una ventata di calda brezza marina, la brace vi sorprende e vi riporta ai sapori primordiali che il solo il mare sa dare.

I CONTORNI

Olive ascolane di pesce (1, 2, 3, 4, 5, 7, 14, **)	7€
Contorno del giorno	6€
Patate arrosto	6€
Insalata mista	5€
Insalata verde	4€

GLI EXTRA

Tagliolini di pasta all'uovo al ragù marchigiano (1, 3, 9, **)	14€
Passatelli secondo tradizione al battuto di carni bianche (1, 3, 7, 9, **)	15€
Spaghettone acqua e farina con crema di cime di rapa, peperone crusco, briciole di pane e nocciole tostate (1, 8, 9, **)	14€
Rollè di pollo cotto a bassa temperatura con farcia di tartufo e funghi champignon, jus di carni bianche e erbe ripassate (9, **)	20€
Entrecote di manzo alla brace con insalatina di stagione	20€
Tagliere vegetariano di stuzzicheria mista	16€

Acqua Sparea 0,75Lt	*2,50€*
Pane, servizio e coperto	*3,00€*

Prima di ormeggiare
avete navigato per il nostro mare di sapori,
ma prima di andare,
godetevi una piccola bolla di dolcezza.

Lasciatevi tentare dalla nostra Carta di fine pasto!

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/lt.
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 nostro personale è sempre a disposizione per ulteriori informazioni.

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

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