



Menù Rossiniano *(degustazione)*

In occasione del 150° anniversario della morte di Gioachino Rossini, Gibas omaggia l'amato compositore pesarese dedicandogli un menù speciale. Un percorso degustativo che nasce dalle opere più apprezzate e famose dell'artista. Un'esclusiva interpretazione e trasposizione della musica Rossiniana in un menù creato unicamente dai nostri chef.



Guglielmo Tell (Antipasto) Tartarre di ricciola con mela verde su freccia di olive

La Danza (Primo) Scialatielli alla Tarantella Napoletana

Il barbiere di Siviglia (Secondo) Gatzpacho di Siviglia con frittelle di spuma di baccalà

La Cenerentola (Dessert) Bracciale di Cenerentola con mousse di cioccolato e pesche

45 (per tutto il tavolo) escluso bevande e coperto



ANTIPASTI

Ostriche Perle Noire "Cadoret"	cad. 3,50
Ostriche Belon du Belon "Cadoret" 00	cad. 4,50
Degustazione di Sei crudi	30
Assaggio di Tre crudi	18
Battuta di Gamberi Rossi, fiori di zucca e pomodoro zebrino	16
Polipo alla plancia su panzanella e salsa tosazu	14
Baccalà mantecato crema di Porri e olive nere taggiasche	12
Gratinati di Pesce	15
Alici del Cantabrico con rucola e fagiolini	20
Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1\2 etto	14

Coperto 3

PRIMI

Spaghetti "Mancini" Ricci e Tartufi di mare	16
Ravioli di patate con calamaretti, mazzancolle, ceci e spinacini	15
Passatelli asciutti con Ragù di Pesci Molluschi e crostacei	13
Tagliolini integrali con sardoncini, colatura e melanzane	14
Tortellini al Ragù di carne	12

SECONDI

Pescato del giorno alla Griglia	22
Fritto misto di Paranza con Verdurine in Tempura	18
Filetto di scorfano in guazzetto su graten di cicorie	18
Pesci del Mercato (solo pesce fresco in base a disponibilità):	
Rana pescatrice, Soaso, Mazzola	al Kg. 65
Rombo, Branzino, San Pietro, Scorfano, Corvina, Dentice, ecc	al Kg. 70
Mazzancolle	al Kg. 80
Scampi	al Kg. 90
Tagliata di Manzo di selezione Marchigiana	20

SCELTA VEGANA

Insalata bio con verdura e ortaggi	8
Selezione di verdure stagionali	8

DESSERT

Mousse di zabaione e cioccolato fondente	7
Babà con chantilly e pesche di Montelabbate	7
Gelato al pistacchio su cialda di nostra produzione	6
Sorbetto al frutto della passione (senza alcol)	5
Semifreddo alla cassata con amarene di Cantiano	7

Nella preparazione di alcune pietanze potrebbero essere utilizzati prodotti congelati/surgelati in sostituzione di analoghi prodotti freschi. In caso di allergie si prega di avvertire il responsabile di sala per consultare il nostro libro di allergeni.