

## *Menù del giorno Stagionale*

I nostri menù stagionali sono il frutto di una riscoperta dei sapori che il nostro mare e la nostra terra ci donano. Una selezione di portate esclusive e uniche, elaborate sapientemente dalle mani dei nostri chef nel pieno rispetto dei ritmi della natura e delle materie prime del nostro territorio.

Tre portate, escluso bevande e coperto 40

---

## *Menù degustazione* (per tutto il tavolo)

- Polipo alla plancia su crema di zucca e chips di topinambour
- Strozzapreti con colatura di alici, bottarga e cime di rapa
- Spiedi di sogliole su insalata in agrodolce di scarola
- Sacher con marmellata di albicocche e salsa di castagne

Quattro portate, escluso bevande e coperto 38

Quattro portate con tre calici di vino in abbinamento 48

---

## **CRUDITÀ**

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, shiitake, crema di bufala e noci	16

## **ANTIPASTI**

Polipo alla plancia su crema di zucca e chips di topinambur	14
Baccalà mantecato su risina di spello e cavolo nero	12
Alici del Cantabrico con puntarelle e mentuccia	20
Zuppetta di mazzancolle, seppiolini, lime, zenzero e lemongrass	15
Degustazione antipasti di pesce freddi e caldi	22
<i>Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1\2 etto</i>	15

Coperto 3

Il pesce utilizzato nella preparazione dei crudi ha subito un trattamento di bonifica preventiva, mediante congelamento a -20°C, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3

## PRIMI

Spaghetti "Mancini" Ricci e Tartufi di mare	16
Strozzapreti con colatura di alici, bottarga e cime di rapa	15
Passatelli asciutti con Ragù di Pesci Molluschi e crostacei	13
Tagliolini semintegrali al farro di "Terra Bio" con vongole, pioppini e crudità di mazzancolle	15
<i>Tortellini fatti in casa con ragù di mora romagnola</i>	12

## SECONDI (solo pesce fresco in base a disponibilità)

San Pietro al forno con verdure stufate	al Kg. 70
Rombo al forno con patate, olive, pomodori e capperi	al Kg. 70
Fritto misto di Paranza con Verdurine in Tempura	18
Brodetto misto di pesce (minimo 2 persone)	cad. 20

## SECONDI cotture al carbone (solo pesce fresco in base a disponibilità)

Delle stesse portate è possibile effettuare anche cotture alla **piastra**, al **forno** o al **vapore**

Misto di pesci dell'adriatico	22
Pesci del Mercato:	
Mazzancolle	al Kg. 80
Scampi	al Kg. 90
Soaso	al Kg. 65
Coda di rospo	al Kg. 65
Spiedi di sogliole su insalata in agrodolce di scarola	18
<i>Tagliata di Manzo di selezione Marchigiana</i>	20

## SCELTA VEGANA

Zuppa del giorno	8
Selezione di verdure stagionali	8

## DESSERT

Sacher con marmellata di albicocche e salsa di castagne	7
Torta di mele su crema alla cannella e gelato alla vaniglia	7
Gelato al pistacchio su cialda di nostra produzione	6
La nostra cassata con amarene di Cantiano	7
Semifreddo al cioccolato, maracuja e crumble alla frutta secca	7
Sorbetto al mandarino	5
Sorbetto al caffè	5

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.