

Menù da asporto

Specialità della settimana

- . Mazzola in crosta di patate con mazzancolle avvolte nel guanciale 18

Crudità

- . Assaggio di tre crudi 18

Antipasti

- . Alici del Cantabrico con stracciatella 18
- . Tris di antipasti (gamberi cataifi, crostino di baccalà mantecato, spiedino di sogliole) 12
- . Insalata tiepida di mare con fave e fagiolini 14
- . *Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1|2 etto* 15

Primi

- . Calamarata con ragù di frutti di mare 13
- . *Tortellini fatti in casa con ragù di mora romagnola* 12

Secondi (Solo pesce fresco in base a disponibilità)

- . Grigliata mista di pesci dell'Adriatico 22
- . Ricciola di fondale in guazzetto con olive taggiasche e capperi 18
- . *Controfiletto di Manzo di selezione Marchigiana* 20

Dessert

- . Brownies con mousse di cioccolato bianco e culis di fragole 7

Vini da asporto

• Federico Mencaroni Verdicchio dei Castelli di Jesi Brut Metodo Classico Apollonia 2015	19
• S.Lucia Lacrima di Morro d'Alba Brut Rosè Metodo Classico S.A.	19
• Barbaterra Marandalè 60 Metodo Classico de Pinot Noir S.A.	32
• Cà del Bosco Cuvèe Prestige Metodo Classico S.A.	32
• De Venoge Champagne Brut Blanc de Blanc S.A.	78
• Laurent-Perrier Champagne Brut S.A.	48
• Fattoria Nanni Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2018	16
• Vincent Girardin Cuvèe Saint Vincent Bourgogne Chardonnay 2018	20
• Fattoria Mancini Focara Pinot Noir 2016	17

Per altre proposte o per consultare la lista completa dei vini contattare il ristorante.