

## *Menù da asporto*

### *Crudità*

- . Assaggio di tre crudi 18

### *Antipasti*

- . Alici del Cantabrico con insalata di ravanelli e casciotta 18
- . Tris di antipasti (gamberi Kataifi, crostino di baccalà mantecato, insalatina di mare) 12
- . Sgombro marinato con aceto di lamponi, uvetta, scarola e mandorle 16
- . *Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1|2 etto* 15

### *Primi*

- . Passatelli asciutti con ragù di pesci molluschi e crostacei 13
- . *Tortellini fatti in casa con ragù di mora romagnola* 12

### *Secondi* (Solo pesce fresco in base a disponibilità)

- . Pescato dell'Adriatico alla griglia 22
- . Seppiolini alla griglia su finocchi brasati e pomodorino confit 20
- . *Controfiletto di Manzo di selezione Marchigiana* 20

### *Dessert*

- . Torta di mele "della nonna" con crema inglese e cannella 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.