

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.

- Due portate con dessert, escluso bevande e coperto 35
-

Menù degustazione (Per tutto il tavolo)

- Sardoncini marinati su primizie dell'orto e dressig ai lamponi
 - Tagliolino vongole, calamari e asparagi
 - Coda di rospo su caponatina primaverile e salsa ai crostacei
 - La nostra cassata con amarene di Cantiano
-
- Quattro portate, escluso bevande e coperto 40
 - Quattro portate con tre calici di vino in abbinamento 50
-

Crudità

- Ostriche Perle Noire "Cadoret" cad. 4
- Ostriche Belon du Belon "Cadoret" 00 cad. 4,50
- Degustazione di sei crudi 30
- Assaggio di tre crudi 18
- Tartare di tonno con avocado e salsa yougurt allo yuzu 18
- Battuta di gamberi rossi con insalatina di fave, burrata e valeriana 18

Antipasti

- Alici del Cantabrico con rucola e stracciatella 20
 - Polpo marinato al tosazu su crema di patate al lime 16
 - Sardoncini marinati su primizie dell'orto e dressig ai lamponi 12
 - Selezione di antipasti misti di pesce 20
-
- *Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1\2 etto* 15
 - *Prosciutto di Carpegna al coltello con Scoparolo del Montefeltro* 12

- Coperto 3

Primi

- . Spaghetti "Mancini" ricci e tartufi di mare 16
- . Passatelli asciutti con ragù di pesci molluschi e crostacei 13
- . Tagliolini con vongole, calamari e asparagi 15
- . *Tortellini fatti in casa con ragù di mora romagnola* 12

Secondi (Solo pesce fresco in base a disponibilità)

- . Fritto misto di paranza con verdurine in tempura 18
- . Grigliata mista di pesci dell'Adriatico 23
- . Coda di rospo su caponatina primaverile e salsa ai crostacei 20
- . *Tagliata di Manzo di selezione Marchigiana* 20

Pesci del mercato secondo disponibilità (Cotture disponibili al **carbone**, al **forno** o al **vapore**)

- . San Pietro (Cottura suggerita al forno con verdure stufate) al Kg. 75
- . Soaso (Cottura suggerita alla griglia) al Kg. 60
- . Scampi (Cottura suggerita alla griglia) al Kg. 95
- . Mazzancolle (Cottura suggerita al sale) al Kg. 60

Dessert

- . Cremoso al cioccolato "*Guanaja Grand Crus*", salsa all'arancia e crumble di nocciole 7
- . La nostra cassata con amarene di Cantiano 7
- . Gelato al pistacchio su cialda di nostra produzione 6
- . Sorbetto al caffè con lingue di gatto 5
- . Sorbetto al frutto della passione (senza lattosio) 5
- . Sorbetto al limone 5
- . Tagliata di frutta 7