

## *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 37
- 

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

- Seppia su insalata alla greca
  - Tagliolino nero con crostacei, taccole e pomodoro confit
  - Ombrina su crema di carote al lemongrass con olio al basilico
  - Millefoglie di fragole e crema chantilly
  
  - Quattro portate, escluso bevande e coperto 45
  - Quattro portate con tre calici di vino in abbinamento 55
- 

## *Crudità*

- Ostriche Perle Noire "Cadoret" cad. 4,50
- Ostriche Belon du Belon "Cadoret" 00 cad. 5,00
- Degustazione di sei crudi 32
- Assaggio di tre crudi 19
- Tartare di tonno con avocado e salsa yougurt allo yuzu 19
- Battuta di gamberi rossi con burrata e fiori di zucca 18

## *Antipasti*

- Alici del Cantabrico con rucola e stracciatella 20
- Seppia su insalata alla greca 18
- Sardoncini marinati su primizie dell'orto e dressig ai lamponi 15
- Selezione di antipasti misti di pesce 22
  
- *Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1\2 etto* 16
- *Prosciutto di Carpegna al coltello con Scoparolo del Montefeltro* 13

- Coperto 3

## *Primi*

- . Spaghetti "Mancini" ricci e tartufi di mare 18
- . Passatelli asciutti con ragù di pesci molluschi e crostacei 14
- . Tagliolino nero con crostacei, taccole e pomodori confit 16
- . *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 19
- . Grigliata mista di pesci dell'Adriatico 25
- . Ombrina su crema di carote al lemongrass, patate e olio al basilico 22
- . *Tagliata di Manzo di selezione Marchigiana* 24

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*

- . Millefoglie di fragole e crema chantilly 8
- . La nostra cassata con amarene di Cantiano 8
- . 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
- . Plateau di dolci secchi 5