

## *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)

- Baccalà mantecato su crema di porro, olive taggiasche e olio alle erbe
  - Gnocchi canocchie al profumo di anice
  - Seppiolini alla griglia su cicora, con patate arrosto e salsa al nero
  - Mascarpone, liquirizia e caffè
  
  - Quattro portate, escluso bevande e coperto 45
  - Quattro portate con tre calici di vino in abbinamento 58
- 

## *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 su crema di pomodoro, burrata, capperi di Pantelleria e tartufo nero 19
- Battuta di gamberi rossi con avocado, pistacchi e panna acida 18

## *Antipasti*

- Alici del Cantabrico con rucola e stracciatella 20
- Vaporata di canocchie su patate con salsa di rapa rossa e maionese al wasabi 18
- Baccalà mantecato su crema di porro, olive taggiasche e olio alle erbe 15
- Selezione di antipasti misti di pesce 22
  
- *Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1|2 etto* 16
- *Carpaccio di manzo con funghi shiitake, spugna di spinaci e polvere d'uovo marinato* 15

- Coperto 3

## *Primi*

- . Spaghetti "Mancini" ricci e tartufi di mare 18
- . Passatelli con ragù di mazzola ed il suo brodo allo zafferano 16
- . Gnocchi con canocchie al profumo di anice 16
- . *Tagliolini con ragù di vitello, funghi cardoncelli e crema di parmigiano* 14

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

- . Fritto misto di paranza con verdure in tempura 19
- . Grigliata mista di pesci dell'Adriatico 25
- . Seppiolini alla griglia su cicoria con patate e salsa al nero 22
- . *Tagliata di Manzo di selezione Marchigiana* 24

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

- . Soaso (Cottura suggerita alla griglia) al Kg. 70
- . Orata (Cottura suggerita al forno) al Kg. 60
- . Scampi (Cottura suggerita alla griglia) al Kg. 95
- . Mazzancolle (Cottura suggerita al sale) al Kg. 75

## *Dessert*

- . Torta di mele con gelato alla vaniglia e cannella (gluten free, senza lattosio) 8
- . La nostra cassata con amarene di Cantiano 8
- . Mascarpone, liquirizia, caffè 8
- . Crostatina pere e cioccolato, crema chantilly e riduzione di "Poveriano" 8
- . Gelato al pistacchio su cialda di nostra produzione 6
- . Sorbetto al frutto della passione (senza lattosio) 5
- . Plateau di dolci secchi 6
- . Frutta di stagione 7