

Menu 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 39

Menu degustazione (Per tutto il tavolo)

- Vaporata di canocchie su patate con salsa di rapa rossa e maionese al wasabi
- Passatelli con ragù di canocchie, seppia, mazzola e paganelli
- Coda di rospo con ratatouille di verdure e olio al basilico
- Sorbetto al frutto della passione

- Quattro portate, escluso bevande e coperto 45
- Quattro portate con tre calici di vino in abbinamento 58

Crudità

- Ostriche Perle Noir "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, guacamole e salsa di yogurt allo yuzu 19
- Battuta di gamberi rossi con taccole, crema di mascarpone e anacardi 18

Antipasti

- Alici del Cantabrico con insalatina di rucola e stracciatella 20
- Vaporata di canocchie su patate con salsa di rapa rossa e maionese al wasabi 18
- Julienne di seppia al vapore su crema di piselli e datterino confit 15
- Selezione di antipasti misti di pesce 24

- Patanegra (Cinco Jotas-Sanchez Romero Carvajal, 36 mesi) 1½ etto 16
- Carpaccio di manzo con funghi shiitake, spugna di spinaci e polvere d'uovo marinato 15

- Coperto 3,5

Primi

- . Spaghetti "Mancini" ricci e tartufi di mare 19
- . Passatelli con ragù di canocchie, seppia, mazzola e paganelli 16
- . Ravioli di branzino con vongole veraci e stridoli 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 20
- . Grigliata mista di pesci dell'Adriatico 26
- . Coda di rospo con ratatouille di verdure e olio al basilico 22
- . *Tagliata di Manzo di selezione Marchigiana* 25

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

- . Soaso (Cottura suggerita alla griglia) al Kg. 70
- . Rombo (Cottura suggerita al forno) al Kg. 90
- . San Pietro (Cottura suggerita al forno) al Kg. 80
- . Scampi (Cottura suggerita alla griglia) al Kg. 95
- . Mazzancolle (Cottura suggerita al sale) al Kg. 80

Dessert

- . Torta di mele con gelato alla vaniglia e cannella 8
- . La nostra cassata con amarene di Cantiano 8
- . Bavarese al cioccolato bianco su crumble all'olio evo, yuzu croccante e salsa al mango 8
- . Gelato al pistacchio su cialda di nostra produzione 6
- . Sorbetto al frutto della passione (senza lattosio) 5
- . Frutta di stagione 7