

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 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