

Accoglienza

Katia Ventura

Michela Dubbini

In sala

Marco Favoloni

Claudia Spegne

Alice Carotti

Francesco Galassi

Angelo Diana

Rachele Rossi

In cucina

Luca Sanricca

Christian Rosini

Sauro Sabbatini

Sara Accorroni

Giulia Magnarelli

Michele Massera



Il cibo è vita

Per avere informazioni specifiche sugli allergeni contenuti nei nostri piatti e sull'utilizzo dei prodotti congelati, richiedi al personale l'informativa dedicata. In questo esercizio i prodotti somministrati crudi o praticamente crudi sono conformi alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004-ALLEGATO III, Sezione VII, Cap. 3, Lettera D, Punto 3.

CRUDITA'

TRIS DI CRUDI | 16

Carpaccio di ricciola, tartara di tonno e mazzancolla

OSTRICHE | 4

ANTIPASTI

MOSCIOLI DI PORTONOVO | 15

Insalatina di moscioli di Portonovo, julienne di zucchine in fiore al profumo di timo, foglie di acetosella e coulis di pomodoro

RICCIOLA | 17

Ceviche di ricciola alla menta, gazpacho di peperone verde, perle di anguria macerata allo zenzero, cipolla rossa in agrodolce e wafer al cocco

POLPO | 16

Polpo arrostito al rosso Conero con insalatina di fagiolini e patate al pesto di basilico su vellutata di pane tostato al profumo di mare

CAPELANTE | 19

Capesante arrostita al tartufo nero estivo, spuma di mais tostato, sbrisolona salata alle nocciole e salicornia

VITELLO | 15

Vitello da latte leggermente affumicato ai pini marittimi con melone, foglie di cicorietta, crema di peperone arrosto, crumble ai pistacchi e vinaigrette di senape di Digione

PICCADILLY | 14

Pomodori Piccadilly fritti in crosta di mandorle, ripieni di mozzarella di bufala su crema di melanzane al basilico e catalana di verdure estive

Il servizio al prezzo di quattro euro, comprende: il brindisi di benvenuto, l'entrée ed il pane servito caldo e fatto in casa

PASTA

Tutte le nostre paste fresche vengono realizzate a mano

SPAGHETTONI | 18

Spaghettoni Mancini all'amatriciana di rana pescatrice, fagiolini croccanti su salsa di peperoni gialli

TORTELLI | 19

Tortelli di pasta all'uovo ripieni di rombo e patate, crema di pomodori arrosto e crispy di olive

TAGLIATELLE | 23

Tagliatelle di pasta all'uovo, burro, alici del Cantabrico e tartufo estivo su crema di caprino al profumo di sedano

RAVIOLI DEL PLIN | 18

Ravioli del plin ripieni di moscioli di Portonovo e mortadella su bruschetta in crema e paccasassi

GNOCCHI ARROSTITI | 17

Gnocchi arrostiti allo zafferano in salsa di ossobuco alla milanese su vellutata di piselli

GNUDI | 16

Gnudi di ricotta di pecora al profumo di zenzero e friggittelli su crema di caponata e mandorle tostate

SECONDI

RICCIOLA | 22

Ricciola tostato al frutto della passione con fagiolini alla vaniglia e salsa al pepe di Sichuan

TONNO | 20

Medaglioni di tonno arrostito al lardo di patanegra, cipollotti grigliati, caviale di melanzane e pesto di rucola

ROMBO | 20

Filetto di rombo in crosta mediterranea, insalatina di rapa rossa e pesca candita, crema di giardiniera estiva

BACCALA' | 25

Baccal  grigliato al tartufo con bietoline leggermente piccanti, crema di finferli e la sua trippa soffiata

MAIALINO | 19

Maialino in porchetta con tortino di scarola, composta di cipolle rosse, salsa alla birra e cotiche croccanti

FIORI DI ZUCCA | 16

Fiori di zucca in tempura ripieni di parmigiana di melanzane con zucchine alla scapece e pesto di basilico

DEGUSTAZIONE COMPLETA | 52

Dall'antipasto al dolce, cinque portate per una esperienza di buon gusto.

MOSCIOLI DI PORTONOVO

Insalatina di moscioli di Portonovo, julienne di zucchine in fiore al profumo di timo, foglie di acetosella e coulis di pomodoro

POLPO

Polpo arrostito al rosso Conero con insalatina di fagiolini e patate al pesto di basilico su vellutata di pane tostato al profumo di mare

TORTELLI

Tortelli di pasta all'uovo ripieni di rombo e patate, crema di pomodori arrosto e crispy di olive

RICCIOLA

Ricciola tostata al frutto della passione con fagiolini alla vaniglia e salsa al pepe di Sichuan

COME UNA TORTA AL LIMONE

Crema di limoni, frolla alle nocciole, croccante di pinoli e gelato alla meringa

Questo men    consigliato per tutto il tavolo.