



Proposte dal Mare

ANTIPASTI

- Baccala' in due cotture, Patate all'olio Evo 14,00
- Mazzancolla, purea di cavolfiore e salsa al tartufo nero 14,00
- Degustazione Pesce 18,00

PRIMI PIATTI

- Passatelli con tonno fresco alla puttanesca 14,00
- Tagliolino ai Frutti di Mare 14,00
- Spaghetti Mancini ai Ricci di Mare 16,00

SECONDI PIATTI

- Spiedini di Gamberi e Calamari Cadauno 5,00
- Frittura di Pesce e salsa Yogurt 18,00
- Assortimento di Pesci alla brace 23,00



Proposte dalla Terra

ANTIPASTI

- Salumi affettati a mano - Da allevamenti nostrani 13,00
- Tagliere di Formaggi e confetture di nostra produzione 15,00
- Degustazione Carne 16,00
- Crescia d'Urbino 1,50

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle/Gnocchi al Ragù di Anatra 12,00
- Passatelli Funghi e Nocciole tostate 12,00
- Cappellacci ripieni ai tre arrosti,
- Burro, Salvia e Tartufo nero 15,00
- Tortellini in crema di Parmigiano 36 mesi 16,00
- Tortellini in brodo di Cappone 15,00

SECONDI PIATTI

- Grigliata assortita 18,00
 - Agnello alla brace 19,00
 - Tagliata Rosmarino e Sale grosso di Cervia 22,00
 - Filetto alla griglia o alla Giulio Cesare 25,00
 - Tartare di vitellone (minimo due persone) 50,00
 - Chateaubriant (minimo due persone) 50,00
 - Costata (all'etto) 7,50
 - Fiorentina (all'etto) 8,00
- (Per i tagli di Costate e Fiorentine, consultare il Cameriere)

- Coperto € 3,00
- Prodotti Gluten Free € + 2,00



Contorni

- Insalata dell'Orto	4,00€
- Verdure cotte	5,00€
- Patate arrosto	5,00€
- Patate fritte	5,00€
- Cavolfiore ripassato con burro e pane	6,00€
- Radicchio Trevigiano DOP	8,00€

Menù Bimbi

PIATTO UNICO

- Gnocchi pasticciati
- Cotoletta
- Patatine fritte

€ 16,00

Gelato omaggio



Qualcosa di Dolce

Mix di dolci (Degustazione a scelta del nostro Chef)	15,00
Dolci della casa (Crostate, Biscotti, Ciambelle tutto di nostra Produzione)	5,00
Soffice di Mascarpone con Nutella (Mousse montata, Nutella, Biscotto al Cioccolato)	6,00
Dolce Vaso (Savoiaro artigianale, bagna al Caffè, Crema al Mascarpone, Terra al Cioccolato)	6,00
Tortino al Cioccolato (Cioccolato fondente Toscano 72% "DOMODORI", Gelato artigianale)	6,00
Foresta Nera (Pan di spagna al Cacao. Panna montata farcita con Amarene di Cantiano e riccioli di Cioccolato Fondente)	6,00



Bevande

- Acqua (1 lt)	2,50€
- Acqua (1/5 lt)	2,00€
- Sangiovese DOC Terracuda	12,00€
- Bianchetto DOC Terracuda	12,00€
- Passerina Frizzante	12,00€
- Rosso Piceno (0,375)	7,00€
- Verdicchio (0,375)	7,00€
- Bibite Lattina	3,00€
- Birra Piccola	5,00€
- Birra Media	10,00€
- Birra Caraffa	

Bar

- Caffè	2,00€
- Moretta	3,00€
- Caffè d'Orzo	2,00€
- Decaffeinato	2,00€
- Cappuccino	3,00€
- Caffè Corretto	2,50€
- The	3,00€
- Amari	4,00€
- Coperto	3,00€
- Prodotti Glutenfree	+2,00€



ALLERGENI

**SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN
CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI
AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.**

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasa o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce,
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

