



Proposte dal Mare

ANTIPASTI

- | | |
|---|-------|
| - Salmone affumicato (da noi) Pan Brioche e riccioli di Burro | 14,00 |
| - Sandwich di Alici farcito con Mozzarella di Bufala,
Insalata primaverile e Gel al Limone | 14,00 |
| - Degustazione di Pesce | 18,00 |
| - Crudo di Pesce | 30,00 |

PRIMI PIATTI

- | | |
|---|-------|
| - Passatelli, Ragù di Pesce Spada, Melanzane trifolate, Origano | 14,00 |
| - Tagliolino ai Frutti di Mare | 14,00 |
| - Gnocchi con Cannolicchi, zucchine e Fiori di Zucca fritti | 14,00 |
| - Spaghetti Mancini ai Ricci di Mare | 16,00 |

SECONDI PIATTI

- | | |
|---|-------|
| - Spiedino di Gamberi o Calamari (Cadauno) | 5,00 |
| - Frittura con salsa Yogurt e Marmellata | 18,00 |
| - Filetto di Rombo al vapore con Ortaggi di stagione,
il suo Brodo ristretto e grani di Senape | 19,00 |
| - Assortimento di Pesci alla brace | 23,00 |



Proposte dalla Terra

ANTIPASTI

- Flan di Zucchine, la sua Crema e Fiori croccanti	12,00
- Salumi affettati a mano (Da allevamenti nostrani)	13,00
- Tagliere di Formaggi con Confetture di nostra produzione	15,00
- Pinzimonio completo	16,00
- (Crudità di verdure, Salumi nostrani, Formaggi freschi, Crescia, Giardiniera)	
- Degustazione Carne	16,00
- Crescia d'Urbino	1,50

PRIMI PIATTI

- Tagliatelle/Gnocchi all'Anatra	12,00
- Passatelli, tris di Datterini e Rucola fresca	12,00
- Ravioli ripieni di Ricotta e Spinaci, crudità di Pomodoro e pesto	13,00
- Tortellini in crema di Parmigiano 36 mesi	16,00

SECONDI PIATTI

Grigliata assortita	18,00
Agnello alla brace	19,00
Tagliata al Rosmarino e Sale grosso di Cervia (250 gr.)	22,00
Filetto alla griglia (200 gr.)	25,00
Filetto alla Giulio Cesare (200 gr.)	25,00
Chateaubriant e salsa Bernese	per due persone 50,00
Tartare di Vitellone	per due persone 50,00
Costate	(all'etto) 7,50
Fiorentine	(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€
- Verdure gratin	5,00€
- Pinzimonio	6,00€

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)	16,00
Dolci della casa (Crostate, Biscotti, Ciambelle tutto di nostra Produzione)	6,00
Dolce Vaso (Savoiardo artigianale, bagna al Caffè, Crema al Mascarpone, Terra al Cioccolato)	7,00
Soffice di Mascarpone con Nutella (Mousse montata, Nutella, Biscotto al Cioccolato)	7,00
Meringata (Meringa classica, Crema al Limone, Frutta di stagione, Panna montata)	7,00
Fresco Esotico (Semifreddo all'Italiana con Passion fruit, Glassa tropicale, salsa Mango e Crumbre al Cocco)	7,00
Sorbetto al Limone (Gelato di nostra produzione)	7,00
Sorbetto al Caffè (Gelato di nostra produzione)	7,00



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	6,00€
- 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€
- Caffè shakerato	5,00€
- 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.

