

ANTIPASTI

fermando il tempo
sole lontano richiama l'albicare
luce di incommensurabile bellezza



TRADIZIONE

- Alici agli agrumi, pepe rosa e cipolle dolci 9,00
- Sgombro marinato all'arancio con cipolla di Tropea e crema di legumi 10,00
- Lumachine alla Marottese...come faceva mi nonna 9,00
- La Trippa di pesce dal nostro marinaio di fiducia (secondo disponibilità) 10,00
- Lonzino di maiale affumicato da noi 10,00



INNOVAZIONE

- Tartare di ricciola con crema di finocchi al Varnelli e melograno ghiacciato 14,00
- Speck di salmone marinato e affumicato da noi con rape rosse, yogurt salato e mela verde 13,00
- Baccalà mantecato con maionese di zucca e chips di topinambur 12,00
- Gamberoni avvolti in Pasta kataifi e maionese di soia 12,00
- Carpaccio di polpo con chimichurri di olive e riduzione alla lacrima 14,00
- Petto d'anatra marinato e affumicato da noi con riduzione d'arancio e misticanza croccante 13,00
- Black Angus marinato ai porcini 15,00

Degustazione di pesce dalla Fantasia dello Chef Stefano 22,00



PRIMI

fragranza mordace di mare adirato
al mezzo volge il giorno
il pescatore scruta l'orizzonte



TRADIZIONE

- Gnocchetti di patate con ristretto di brodetto alla fanese 10,00
Passatelli al sugo di mare bianco 11,00
Chitarrine al nostro ragù di carne 9,00



INNOVAZIONE

- Tortelli al nero di seppia ripieni di Crostacei,
patate e porro su crema allo zafferano e pistacchi 12,00
Strozzapreti paglia e fieno alla puttanesca di mare con mandorle tostate e olive 12,00
Ravioli ripieni di polenta e caciotta al sugo di mazzancolle, granchi e funghi di stagione
(a richiesta anche vegetariano) 13,00
Triangoli ripieni di pasticcata pesarese (manzo) e bietole 11,00
Gnocchetti con mazzancolle, scampi e tartufo nero pregiato (secondo disponibilità)



SECONDI

affiora scoglio sfuggente
si poggia un gabbiano
nel crepuscolo del giorno



TRADIZIONE

Frittura di calamari e gamberi con fiammiferi di verdure croccanti
(a richiesta anche con paranza) 14,00

Sardoncini scottadito con pane alla mandorle 10,00

Baccalà in coccio cotto al forno 16,00

Guancia di Manzo brasata al Sangiovese con patate e porro, riduzione al vino 16,00



INNOVAZIONE

Arrosticini di Spada al sapore d'oriente 18,00

Polipo alla griglia con crema di legumi e polenta fritta 18,00

Tagliata di tonno alle mandorle con crema di yogurt e cipolle dolci 18,00

Ombrina Boccadoro al forno al sapore d'inverno 19,00



MENU DELLA TRADIZIONE

Alici marinate agli agrumi e pepe rosa

Sgombro marinato all'arancio con cipolle dolci

Lumachine in porchetta

Sardoncini scottadito

Passatelli fatti in casa ai Frutti di Mare

Fritturina di Calamari, Gamberi e Pesciolini dell'Adriatico

Il Nostro Sorbetto

Euro 36,00

Comprensivo di coperto, pane e focaccia fatti in casa, acqua (1 bottiglia ogni 2 persone), caffè.

Sono Esclusi: Vino, birra, bibite, digestivi, moretta e superalcolici

Questo menù è inteso "a persona", non è divisibile ed è selezionabile (uguale) solo per l'intero tavolo.



DEGUSTAZIONE DELL'INNOVAZIONE

Volete affidarvi alla fantasia e all'estro dello chef?

Vi proponiamo un menù innovativo che cambia ogni giorno in base alla creatività di Chef Stefano e a quello che propone il mercato di giornata.

Due antipasti freddi, due caldi, un primo, un secondo e il nostro sorbetto

Euro 42,00

Comprensivo di coperto, pane e focaccia fatti in casa, acqua (1 bottiglia ogni 2 persone), caffè.

Sono Esclusi: Vino, birra, bibite, digestivi, moretta e superalcolici

Questo menù è inteso "a persona", non è divisibile ed è selezionabile (uguale) solo per l'intero tavolo.

