

# **LA DEGUSTAZIONE**

Selezione dello Chef, piatti che si abbinano per consistenze e sapori.

Una sorpresa di gusto in un mix di mare e di terra,  
con possibilità di alternativa vegetariana

ANTIPASTO DI MARE  
ANTIPASTO DI CARNE  
PRIMO PIATTO  
SECONDO PIATTO  
DESSERT  
ACQUA IN BOTTIGLIA

euro 45,00

DEGUSTAZIONE 3 CALICI euro 18,00

DEGUSTAZIONE 5 CALICI euro 25,00

# ANTIPASTI

## TARTAREDISPIGOLA

con fragola, basilico e riduzione di vino rosso, euro 13

## POLPOARROSTITO

con variazione di carota e cipolla, euro 13

## TONNATOLOCALE

vitello tonnato Marchigiano con salsa al Tartufo Nero e fondo di cottura, euro 12

## TARTAREGOURMET

capriolo in tartare con barbabietola e parmigiano, pepe di Sichuan in gelé, euro 13

## SALMONEMARINATO

con ananas alla griglia, dressing di ananas e salvia, euro 12

## SEPPIAEPISELLI

julienne di seppia con crema di piselli, piselli croccanti e chutney di pomodoro, euro 12

## TUTTOASPARAGO

insalata d'asparagi con crema, gelato e biscotto d'asparago, gel di asparagi e asparago grigliato, euro 10

## MOSCIOLI

sautè della tradizione ai Moscioli di Portonovo (Presidio Slowfood), euro 8

# PRIMI PIATTI

## TORTELLO

fatto a mano, con ripieno di fagiolo, salsa di parmigiano e riduzione al vino rosso,  
euro 14

## SPAGHETTINO

spaghettono Carla Latini con borragine, ciliegie e gallinella, euro 14

## RAVIOLI

fatti a mano, ripieni di baccalà mantecato, pomodorini confit, capperi, olive e limone,  
euro 14

## GNOCCHI

fatti in casa, al pesto di rucola con pinoli tostiti e crema di parmigiano, euro 12

## TAGLIATELLA

fatta in casa, con crema di spinaci, stracotto di manzo e mela, euro 14

## SPAGHETTO

spaghetto Carla Latini ai Moscioli di Portonovo (Presidio Slowfood) alghe,  
limone e rosmarino, euro 14

# SECONDI PIATTI

## AGNELLO

fritto e disossato con salsa di cipolla, crema di piselli e patata allo zafferano,  
euro 16

## TATAKIDITONNO

con funghi, albicocca e rosmarino, euro 16

## CODADIROSCO

cotta nel nostro Potacchio, euro 15

## MANZORIENTALE

manzo scottato alla soia con pera e gorgonzola, euro 15

## PICCIONE

petto arrostito, coscia ripiena e frita, nocciole e barbabietola, euro 18

## SPIGOLA

arrostita con finta pelle di carote e crema di carote al cumino,  
cetriolo al gin e buccia di cetriolo disidratato, euro 15

# SUSHIMARCHE

## ESTATE

rolls con riso bianco, salmone, ananas, avocado, basilico, 8pz euro 12

## RIVIERA

rolls con riso balsamico, seppia, piselli e chutney di pomodorino, 8pz euro 12

## CONERO

rolls con riso balsamico, baccalà e pomodorino confit, 8pz euro 14

## GOURMET

rolls con riso bianco, petto d'anatra, mango e menta, 8pz euro 14

## SIBILLINI

rolls con riso balsamico, cinghiale, barbabietola e cacao, 8pz euro 15

## MONTEFELTRO

rolls con riso bianco, lepre, radicchio e pera, 8pz euro 14

## ELCITO

rolls con riso fragola, capriolo, vino rosso e fragole fresche, 8pz euro 15

14 PEZZI MIX, euro 22

# DESSERTS

## TIRAMISU LOCALE

crema di mascarpone, savoiardo tradizionale, caffè e terra di cacao, euro 6,5

## NUOVA SACHER

biscotto Sacher glassato con crema di cioccolato, marmellata e gelato d'albicocca,  
crumble alla vaniglia, euro 6,5

## ESTATE

cremoso al cocco, salsa di fragola, fragole fresche, gelato e gel al basilico, euro 6,5

## TUTTA FRUTTA

tagliata di frutta di stagione, crema al limone, salsa ai frutti di bosco  
e cremoso al cocco, euro 6,5