



Antipasti

Cozze selvagge di fondale

sfumate al Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc

euro 10,00

Tartare di orata

con invidia e gazpacho

euro 13,00

Alici di lampara marinate

con insalatina e pesche

euro 10,00

Filetto di sgombro al vapore

con julienne di carote, mele e la nostra maionese al lime

euro 12,00

**Insalata tiepida di mare*

con verdure di stagione fresche

euro 13,00

Flan di zucca

con salsa al pomodoro e bietoline spadellate

euro 11,00

disponibili opzioni vegetariane #
chiedi allo staff informazioni su allergeni o allergie alimentari

* prodotto acquistato fresco e surgelato internamente per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria

** prodotto surgelato all'origine

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

Primi piatti

Cappellacci di zucca

al ragout oppure al burro e salvia

euro 11,00

Bigoli al torchio

con ragout di germano reale

euro 12,00

Spaghettoni di semola

trafilati al bronzo con vongole veraci

euro 12,00

Fregola sarda

con cozze, pomodorini e finocchietto

euro 13,00

**I nostri maccheroni al torchio*

con calamari, gamberi e noci tostate

euro 14,00

Gnocchetti di patate

con baccalà mantecato e tartufo estivo

euro 14,00

Secondi piatti

**Filetto di ombrina*

con salsa allo zafferano, spinacini saltati e pane carasau

euro 15,00

**Seppia, il suo nero*

con patate arrostiticate

euro 15,00

Tataki di tonno rosso

ai semi di sesamo e papavero con peperoni alla partenopea

euro 16,00

**Fritto misto dell'alto Adriatico*

con julienne di verdure

euro 17,00

Controfiletto di scottona

con patate arrosto

euro 17,00