

IL CONSIGLIO DELLO CHEF € 35,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Antipasti freddi e soute cozze e vongole
Un primo piatto (eccetto i paccheri all' astice)

Grigliata mista e Frittura

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

SOSTANZIALMENTE PESCE € 32,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Antipasti freddi e caldi classici

Grigliata mista a frittura

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

ANTIPASTI E PRIMI PIATTI € 26,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Antipasti freddi e caldi classici

Bis di primi (a scelta min. 2 persone, eccetto i paccheri all' astice)

Sorbetto e caffè

DEGUSTAZIONE DEI SOLI ANTIPASTI € 25,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Insalatina di polipo, patate e olive taggiasche
Scampi all' ortolana (cipolla, pomodorini, finocchietto)

Sardoncini marinati

Carpaccio di pesce spada al pepe rosa

Rotolino di salmone con sqaquerone e erba cipollina

Julienne di seppia carote e sedano

Insalata di gamberetti, radicchio e melograno

Sgombro con peperoni arrostiti

Cocktail di gamberi

Canocchie olio e limone

Polentina al sugo rosso di vongole

Mazzancolla in crosta di pancetta

Seppie e piselli

Cappasanta gratinata

Lumachine alla marottese

Sorbetto e caffè

2P:PASTA E PESCE € 25,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Bis di primi da concordare (eccetto i paccheri all' astice)

Grigliata mista

Insalata mista

Sorbetto e caffè

... PER FINIR FRITTO € 25,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Antipasti freddi

Un primo a scelta (eccetto i paccheri all' astice)

Fritto misto o calamari e gamberi

Insalata mista

Sorbetto e caffè

ANTIPASTI DI MARE

<u>Degustazione classica</u>	€ 18,00
Antipasto di mare caldo classico	€ 10,00
Cozze e vongole e lumachine alla marottese	
Antipasto di mare freddo classico	€ 12,00
Insalatina di polipo, patate e olive taggiasche	
Scampi all' ortolana (cipolla, pomodorini, finocchietto)	
Sardoncini marinati	
Carpaccio di spada al pepe rosa	
Rotolino di salmone con squacquerone e erba cipollina	
Julienne di seppia carote e sedano	
Insalata di gamberetti, radicchio e melograno	
Sgombro con peperoni arrostiti	
Novità di Antipasti caldi	€ 13,00
Polentina al sugo rosso di vongole, Mazzancolla in crosta di pancetta	
Seppie e piselli, Capasanta gratinata, Lumachine alla marottese	
<u>Antipasti a porzione</u>	
Insalatina di polipo, patate e olive taggiasche	€ 9,00
Sardoncini marinati	€ 8,00
Julienne di seppia carote e sedano	€ 8,00
Gamberi rucola e scaglie di grana	€ 8,00
Cocktail di gamberi	€ 8,00
Canocchie olio e limone	€ 9,00
Cozze e cappelletti gratinate	€ 10,00
Padellata di crostacei e molluschi	€ 10,00
Zuppetta di cozze e vongole con bruschettine	€ 8,00
Sout è di vongole nostrane	€ 8,00
Lumachine alla marottese	€ 8,00
Cozze alla marinara	€ 8,00

PRIMI PIATTI DI PESCE

Paccheri all' astice (mezzo astice a porzione)	€ 14,00
Passatelli ai frutti di mare	€ 9,00
Mezzelune (con farcia di spigola e ricotta) gamberi e asparagi	€ 10,00
Chitarrine allo scoglio	€ 8,00
Gnocchetti ai frutti di mare o allo scoglio	€ 8,00
Risotto radicchio e mazzancolle	€ 8,00
Risotto alla marinara (bianco o rosso)	€ 8,00
Spaghetti alle vongole	€ 8,00
Schiaffoni al sugo di vongole, ceci, gamberi e calamari	€ 8,00
Ravioli classici gamberi pomodorini e zucchine	€ 9,00
Pennette alla vodka	€ 8,00
Bis di primi (minimo 2 persone)	€ 11,00

SECONDI PIATTI DI MARE

Grigliata mista	€ 16,00
Rombo al forno con patate olive nere e pomodorini (a porzione e minimo 2 persone)	€ 18,00
Brodetto alla fanese	€ 16,00
Coda di rospo al forno o alla griglia	€ 14,00
Spigola al forno o al sale o alla griglia	€ 14,00
Orata all'acquapazza o al forno	€ 14,00
Fritto misto dell'adriatico	€ 12,00
Fritto calamari e gamberi	€ 13,00
Spiedini calamari e gamberi	€ 10,00
Spiedini di sardoncini scottadito	€ 9,00

CONTORNI

Verdure grigliate (melanzane e zucchine)	€ 5,00
Patate fritte	€ 3,50
Insalata mista o verde	€ 3,50
Spinaci saltati	€ 4,00
Patate arrosto	€ 4,00
Olive all'ascolana	€ 5,00
Crocchette di patate	€ 4,00
Verdure pastellate	€ 4,00
Pinzimonio	€ 4,00

MENU' DI CARNE

ANTIPASTI

Rustico all'italiana con salumi e formaggi locali	€ 9,00
Crostini fantasia	€ 6,00
Insalatona (insalata,olive,tonno,mozzarella,mais e cotto)	€ 7,00
Bresaola pomodorini rucola e grana	€ 8,50
Caprese con mozzarella di bufala	€ 8,50
Insalatina di pollo	€ 8,50
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€ 9,00

PRIMI

Passatelli funghi porcini e salsiccia	€ 9,00
Tortellini alla boscaiola	€ 8,00
Ravioli gorgonzola e radicchio	€ 8,00
Tagliatella al ragù classico	€ 7,00
Gnocchetti alla siciliana	€ 7,00
Penne all'arrabbiata	€ 7,00
Rigatoni all'Amatriciana	€ 7,00

SECONDI

Grigliata mista alla brace	€ 12,00
Gran fritto di carne	€ 10,00
Bistecca di vitello ai ferri	€ 10,00
Scaloppine di vitello al limone, ai funghi o al vino bianco	€ 8,50
Cotoletta alla milanese	€ 8,00

PIZZE

(impasto classico e integrale)

LE CLASSICHE

- CICLISTA Olio d'oliva, Rosmarino €3,00
- MARGHERITA Pomodoro, Mozzarella €5,00
- NAPOLETANA Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi €5,50
- DIAVOLA Pomodoro, Mozzarella, salame piccante €6,50
- STRACCHINO E RUCOLA Mozzarella, stracchino, rucola €7,00
- BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia €7,00
- CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, cotto €7,00
- 4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, salsiccia €7,00
- TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla €7,00
- 4 FORMAGGI Mozzarella, formaggi misti €7,00
- PATATE E WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate €6,50
- BUFALINA Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico €7,00
- ORTOLANA €7,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, radicchio, rucola, melanzane, zucchine
- PARMIGIANA €7,50
Mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane, salsiccia, parmigiano

LE PARTICOLARI

- EFFETTO UHAUUU €8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzana fritta, cipolla e ricotta salata
- SOLO PER POCHI €8,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e anduja
- MARE E MONTI RIVISITATA €8,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta e gamberi

DELIZIA € 8,00

Mozzarella di bufala, salsiccia, funghi champignon, e scaglie di grana

LIGHT GUSTOSA € 8,00

Mozzarella, bresaola, rucola e squacquerone

TONNATA SAPORITA € 7,50

Mozzarella, tonno, capperi, olive taggiasche e pomodorini secchi

ZOLA, SPECK E NOCI € 7,50

Mozzarella, gorgonzola, speck e noci

GAMBERI E ZUCCHINE € 8,00

Mozzarella, pomodorini, gamberetti, zucchini

FRUTTI DI MARE € 9,00

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare

TAPIRO € 7,50

Mozzarella, pomodoro, scamorza aff, bresaola, radicchio, scaglie di grana

CAMPAGNOLA € 8,00

Mozzarella di bufala, pomodorini, cotto e rucola

PA. PE. PO € 8,00

Mozzarella, pancetta, porcini, pecorino

TIROLESE € 8,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck

TACOS € 7,00

Pomodoro, Mozzarella, peperoni Grigliati, salsiccia

Suppl. Prosciutto crudo € 2,50

Suppl. Mozzarella € 1,50

Suppl. Mozz. di bufala € 2,50

Suppl. Farcitura extra € 1,00

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI DEL TERRITORIO

V. dei Castelli di Jesi Superiore Cantina Antonucci	€ 24,00
V. dei Castelli di jesi superiore Cantina Sabbionare	€ 20,00
V. dei Castelli di Jesi Caruptae Cantina Moncaro	€ 15,00
V. dei Castelli di Jesi Le Vaglie Cantina Antonucci	€ 17,00
V. di Matelica Cantina Belisario	€ 15,00
Bianchello del Metauro Campioli Cantina Fiorini	€ 14,00
Bianchello del Metauro La Ripe Cantina Lucarelli	€ 13,00
Suvignon ANIMALE CELESTE Cantina Antonucci	€ 19,00
Rosato Komaros Cantina Garofoli	€ 14,00
Pecorino Cantina Ci ù Ci ù	€ 15,00
Passerina Cantina Ci ù Ci ù	€ 14,00

VINI BIANCHI NAZIONALI

Gewurstraminer Cantina Lavis	€ 17,00
Vermentino di Sardegna Cantina Mancini	€ 16,00
Falanghina del Sannio Cantina Mastrobernardino	€ 15,00
Greco d Tufo Cantina Mastrobernardino	€ 17,00
Muller Thurgau Canina Lavis	€ 16,00
Ribolla gialla Kurtin	€ 16,00

BOLLICINE

Franciacorta Brut d. o. c. g. Vezzoli	€ 22,00
Passerina Brut Cantina Ci ù Ci ù	€ 15,00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 15,00
Vino spumante brut Metodo Martinotti Cantina Colonnara	€ 13,00
Prosecco d. o. c. Treviso	€ 13,00
Frizzante Cantina Nettare dei Santi	€ 10,00

ROSSI

Rosso Conero Le Terrazze	€ 16,00
Lacrime Morro d' Alba Sup. Badiali Candelaresi (Lutho)	€ 15,00
Lacrime Morro d' Alba Badiali e Candelaresi	€ 10,00
Rosso Piceno Ci ù Ci ù	€ 14,00
Rosso Piceno Antonucci	€ 10,00
Teroldego Cantina Lavis	€ 14,00
Sangiovese Sirio Fiorini	€ 13,00
Colli Maceratesi Belisario	€ 12,00

MEZZE BOTTIGLIE DA 375 ML

Falanghina Mastrobernardino	€ 8,00
Verdicchio LE VAGLIE Cantina Antonucci	€ 9,00
Bianchello del Metauro CAMPIOLI Fiorini	€ 8,00
Verdicchio di Matelica Cantina Bellisario	€ 9,00
Verdicchio Follonica	€ 6,00
Rosso Piceno Follonica	€ 7,00
Prosecco di Valdobbiadene Mionetto	€ 8,00

BEVANDE

Acqua Minerale 1/2 lt.	€ 1,50
Acqua Minerale 1 lt.	€ 2,00
Birra Menabrea da 0.66 l.	€ 3,50
Coca cola o Fanta da 1.5 lt.	€ 4,00
Bibite in Lattina	€ 2,50
Birra alla Spina piccola	€ 2,50
Birra alla Spina media	€ 3,50
Birra alla Spina 1/2 lt	€ 4,00
Birra alla Spina 1 lt	€ 7,50
Coca Cola alla Spina piccola	€ 2,00
Coca Cola alla Spina media	€ 3,00
Coca Cola alla Spina 1 lt	€ 6,50
Coca Cola alla Spina 1/2 lt	€ 3,50

VINI DELLA CASA

Verdicchio o Rosso 1/4 litro	€ 3,00
Verdicchio o Rosso 1/2 litro	€ 4,00
Verdicchio o Rosso 1 litro	€ 7,00
Vino Bianco Pinot Frizzante 1/4 litro	€ 3,50
Vino Bianco Pinot Frizzante 1/2 litro	€ 4,50
Vino Bianco Pinot Frizzante 1 litro	€ 8,00

CAFFETTERIA E LIQUORI

Caffè	€ 1,50
Caffè d' Orzo	€ 1,50
Caffè Ginseng	€ 2,50
Moretta Fanese	€ 2,50
Liquori Nazionali	€ 2,50
Liquori Esteri	€ 4,00
Distillati	€ 3,00
Distillati Riserva	€ 4,50

DOLCI

Sorbetto Limone	€ 2,00
Sordetto al caffè	€ 2,00
Panna Cotta ai Frutti di Bosco, caramello, cioccolato, nocciola e pistacchio	€ 4,00
Tiramisù della Casa	€ 4,00
Profitterol	€ 4,00
Tartufo Bianco o Nero	€ 4,00
Tartufo Nero o Bianco Affogato al caffè	€ 5,00
Cantucci, Vin Santo e Crostate	€ 4,00
Degustazione Tris di Dolci	€ 6,50

Si informa la gentile clientela che la cuoca, nonché la nostra pasticceria Cesarina prepara giornalmente dolci della casa, muesse, semifreddi, cheesecake e dolci al cucchiaio, pertanto chiedete direttamente al nostro personale di sala.

Su ordinazione siamo in grado di deliziarvi anche torte di compleanno o feste in generale con tante gustoso farciture e decorazioni.

“Grazie e buona appetito”

AVVISO SOSTANZE ALLERGENE REG. UE 1169/11

Per esigenze di mercato informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Ai sensi del Reg. 1169/11 segnaliamo alla nostra clientela che i prodotti e/o preparazioni e /o bevande somministrate nel nostro ristorante possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi **Soia** e prodotti a base di soia olio **Frutta a guscio** vale a dire: mandorle nocciole noci pistacchi, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola **Sedano** e prodotti a base di sedano **Senape** e prodotti a base di senape **Semi di sesamo** e relativi prodotti **Anidride solforosa e solfiti** **Lupini** e prodotti a base di lupini **Molluschi** e loro prodotti

Il personale rimane a disposizione per ogni domanda in merito