

Menù degustazione (pag. 1 e 2)

Cucina di mare (pag. 3 4 e 5)

Non solo pesce.... (pag. 6 e 7)

Le nostre pizze (pag. 8 e 9)

Dolci e bevande (pag. 10)

Carta dei vini (pag. 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

AVVISO SOSTANZE ALLERGENE REG. UE 1169/11 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

Degustazione completa € 42,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Carrellata di antipasti classica (11 portate)

Bis di primi (a scelta)

Grigliata mista

Assaggio di frittura

Insalata e patatine fritte

Sorbetto, dolce della casa e caffè

Il consiglio dello chef € 32,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Varietà di antipasti (8 portate)

Un primo piatto (a scelta)

Grigliata mista

Assaggio di frittura

Sorbetto e caffè

A tutto crostacei € 30,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Padellata di crostacei e molluschi in guazzetto

Pacchero all'astice

Crostacei gratinati + Contorno

Sorbetto e caffè

L'Adriatico nel piatto € 25,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Pannocchie con salsa citronette

Insalatina di sgombro peperoni e sedano

Alici marinate

Un primo a scelta tra:

Chitarrina sgombro e ceci

Strozzapreti alle canocchie

Grigliatina dell'Adriatico + contorno

Sorbetto e caffè

.... per finir fritto € 25,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Antipasti freddi (8 portate)

Un primo a scelta

Fritto misto o calamari e gamberi

Insalata mista

Sorbetto e caffè

Brodetto che passione € 22,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Sauté di vongole con bruschettine

Brodetto fanese

Sorbetto e caffè inclusi

Degustazione dei soli antipasti € 22,00

Freddi

Insalatina di polipo patate e olive taggiasche

Scampí alla catalana,

Sardoncini marinati,

Mazzancolle con salsa citronette

Salmone marinato con rucola e mela verde,

Julienne di seppia carote e sedano

Insalata di gamberetti, radicchio e melone bianco

Sgombro con peperoni arrostiti

Cocktail di gamberi

Canocchie olio e limone

Caldi

Sauté di vongole nostrane

Fritturina di bianchetti su letto di rucola con aceto balsamico

Mazzancolle in guazzetto

Lumachine alla marottese

Cozze alla marinara

In attesa dell'estate € 18,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Gnocchi vongole gamberi e pesto

Filetto di spigola n crosta di pistacchi con bouquet di verdure

sorbetto e caffè inclusi

Il monte in fiore € 18,00

(Bevande della casa e coperto incluso)

Gnocchi salsiccia rucola pendolini e scaglie di grana

Scaloppina con caponata di verdure

sorbetto e caffè inclusi

Antipasti di mare

Degustazione Top dei soli antipasti (15 portate) € 22,00

Degustazione classica (11 portate) € 18,00

Freddi

Antipasto di mare freddi (8 portate) € 11,00

Insalatina di polipo patate e olive taggiasche € 9,00

Sardoncini marinati € 8,00

Salmone marinato con rucola e mela verde € 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

Caldi

Antipasto di mare caldo (cozze vongole, lumachine e mazzancolle) € 10,00

Padellata di crostacei e molluschi € 10,00

Zuppetta di cozze e vongole con bruschettine € 8,00

Cozze e capesante gratinate € 10,00

Soutè di vongole nostrane € 8,00

Bianchetti fritti su letto di rucola con aceto balsamico € 8,00

Mazzancolle in guazzetto € 8,00

Lumachine alla marottese € 8,00

Cozze alla marinara € 8,00

Primi piatti di mare

<i>Paccheri all'astice (mezzo astice a porzione)</i>	€ 14,00
<i>Passatelli ai frutti di mare</i>	€ 9,00
<i>Mezzelune con farcia di spigola e ricotta saltati con gamberi e asparagi</i>	€ 9,00
<i>Chitarrina allo scoglio</i>	€ 8,00
<i>Gnocchetti ai frutti di mare</i>	€ 8,00
<i>Gnocchetti gamberi julienne di verdure e petali di pecorino</i>	€ 8,00
<i>Risotto alla marinara (bianco o rosso)</i>	€ 8,00
<i>Spaghetto alle vongole</i>	€ 8,00
<i>Schiaffone al sugo di vongole, ceci, gamberi e calamari</i>	€ 8,00
<i>Ravioli classici gamberi pomodorini e zucchine</i>	€ 8,00
<i>Pennette alla vodka</i>	€ 8,00
<i>Tris di primi (minimo 2 persone)</i>	€ 13,00
<i>Bis di primi (minimo 2 persone)</i>	€ 11,00

Secondi piatti di mare

<i>Grigliata mista</i>	€ 18,00
<i>Grigliata di pesce azzurro</i>	€ 15,00
<i>Sogliole alla griglia</i>	€ 12,00
<i>Spiedini calamari e gamberi</i>	€ 10,00
<i>Spiedini di sardoncini scottadito</i>	€ 9,00
<i>Brodetto alla fanese</i>	€ 16,00
<i>Rombo al forno con patate olive nere e pomodorini</i>	
<i>(a porzione e minimo 2 persone)</i>	€ 18,00
<i>Coda di rospo al forno o alla griglia</i>	€ 14,00
<i>Spigola al forno o al sale o alla griglia</i>	€ 14,00
<i>Orata all'acquapazza o al forno</i>	€ 14,00
<i>Scamponi al sale o alla griglia (prezzo unitario)</i>	€ 5,00
<i>Mazzancolle al sale o alla griglia (prezzo unitario)</i>	€ 3,00
<i>Fritto misto dell'adriatico</i>	€ 12,00
<i>Fritto calamari e gamberi</i>	€ 13,00

Non solo pesce....

Antipasti

<i>Rustico all'italiana con salumi e formaggi locali</i>	€ 9,00
<i>Crostini fantasia</i>	€ 6,00
<i>Insalata nizzarda</i>	
<i>(insalata mista, olive, tonno, mozzarella, mais e cotto)</i>	€ 7,00
<i>Bresaola pomodorini rucola e grana</i>	€ 8,50
<i>Caprese con mozzarella di bufala</i>	€ 8,50
<i>Prosciutto e melone (durante la stagione)</i>	€ 9,00
<i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	€ 9,00

Primi piatti

<i>Tortellino alla boscaiola</i>	€ 8,00
<i>Raviolo classico con pomodoro e basilico</i>	€ 8,00
<i>Passatello funghi porcini e salsiccia</i>	€ 9,00
<i>Tagliatella al ragù classico</i>	€ 7,00
<i>Gnocchetti alla siciliana</i>	€ 7,00
<i>Maccheroncini al fumè</i>	€ 7,00
<i>Penne all'arrabbiata</i>	€ 7,00
<i>Rigatoni all'Amatriciana</i>	€ 7,00

Secondi piatti

<i>Grigliata mista alla brace</i>	€ 12,00
<i>Gran fritto di carne</i>	€ 10,00
<i>Tagliata di manzo sale grosso e rosmarino o rucola pendolini e grana</i>	€ 12,00
<i>Cotoletta alla milanese</i>	€ 8,00
<i>Paillard di vitello</i>	€ 8,00
<i>Bistecca di vitello ai ferri</i>	€ 10,00
<i>Scaloppine di vitello al limone, ai funghi o al vino bianco</i>	€ 8,50
<i>Petto di pollo alla griglia</i>	€ 8,00

Contorni e stuzzicherie

<i>Verdure grigliate</i>	€ 5,00
<i>Patate fritte</i>	€ 3,50
<i>Insalata mista o verde</i>	€ 3,50
<i>Spinaci saltati</i>	€ 4,00
<i>Patate arrosto</i>	€ 4,00
<i>Pinzimonio</i>	€ 4,00
<i>Olive all'ascolana</i>	€ 5,00
<i>Crocchette di patate</i>	€ 4,00
<i>Verdure pastellate</i>	€ 4,00

Pizze Tradizionali

CICLISTA <i>Olio d'oliva, Rosmarino</i>	€ 3,00
MARGHERITA <i>Pomodoro, Mozzarella</i>	€ 5,00
NAPOLETANA <i>Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi</i>	€ 5,50
FUNGHI <i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi freschi</i>	€ 6,00
CARBONARA <i>Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia</i>	€ 6,00
DIAVOLA <i>Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante</i>	€ 6,00
STRACCHINO E RUCOLA <i>Mozzarella, Stracchino, Rucola</i>	€ 7,00
BOSCAIOLA <i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Salsiccia</i>	€ 6,50
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Carciofi, cotto</i>	€ 7,00
4 STAGIONI <i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofi, cotto, Salsiccia</i>	€ 7,00
TONNO E CIPOLLA <i>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla</i>	€ 7,00
4 FORMAGGI <i>Mozzarella, Formaggi misti</i>	€ 7,00
PROSCIUTTO CRUDO <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo</i>	€ 7,50
PROSCIUTTO COTTO <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto</i>	€ 6,00
WURSTEL <i>Pomodoro, Mozzarella, Wurstel</i>	€ 6,00
PATATONA <i>Pomodoro, Mozzarella, Patate</i>	€ 6,00

Pizze Speciali

BUFALINA	€ 7,00
<i>Mozzarella di bufala, Pendolini, Basilico</i>	
COCKTAIL DI GAMBERI	€ 8,50
<i>Salsa rosa, Gamberi, insalatina verde</i>	
MARE MIO	€ 8,00
<i>Mozzarella, Gamberi, Vongole, Asparagi, Pendolini</i>	
GAMBERI E ZUCCHINE	€ 8,00
<i>Mozzarella, Pendolini, Gamberetti, Zucchine</i>	
FRUTTI DI MARE	€ 9,00
<i>Pomodoro, Frutti di mare</i>	
TAPIRO	€ 7,50
<i>Mozzarella, Pomodoro, Scamorza aff., Bresaola, Radicchio, Scaglie di grana</i>	
CAMPAGNOLA	€ 8,00
<i>Mozzarella di bufala, Pendolini, Prosciutto cotto, Rucola</i>	
PA.PE.PO	€ 8,00
<i>Mozzarella, Pancetta, Porcini, Pecorino</i>	
TIROLESE	€ 8,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Speck</i>	
TACOS	€ 7,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Peperoni Grigliati, Salsiccia</i>	
BRACCIO DI FERRO	€ 7,00
<i>Mozzarella spinaci e salsiccia</i>	
ORTOLANA	€ 7,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Radicchio, Rucola, Pendolini, Melanzane, Zucchine</i>	
PARMIGIANA	€ 7,50
<i>Mozzarella di bufala, Pendolini, Melanzane, Salsiccia, Parmigiano</i>	

Suppl. Prosciutto crudo € 2,50

Suppl. Mozzarella € 1,50

Suppl. Mozz. di bufala € 2,50

Suppl. Farcitura extra € 1,00

Dolci

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

Bevande

<i>Acqua Minerale 1/2 lt</i>	€ 1,50
<i>Acqua Minerale 1 lt</i>	€ 2,00
<i>Bibite in Lattina</i>	€ 2,50
<i>Birra alla Spina piccola</i>	€ 2,50
<i>Birra alla Spina media</i>	€ 3,50
<i>Birra alla Spina 1 lt</i>	€ 7,50
<i>Birra alla Spina 1/2 lt</i>	€ 4,00
<i>Coca Cola alla Spina piccola</i>	€ 2,00
<i>Coca Cola alla Spina media</i>	€ 3,00
<i>Coca Cola alla Spina 1 lt</i>	€ 6,50
<i>Coca Cola alla Spina 1/2 lt</i>	€ 3,50

Caffetteria e Liquori

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

Carta dei vini

<i>Vino della casa Bianco o Rosso fermo 1/4 l</i>	€ 3,00
<i>Vino della casa Bianco o Rosso fermo 1/2 l</i>	€ 4,00
<i>Vino della casa Bianco o Rosso fermo 1 l</i>	€ 7,00
<i>Vino della casa Bianco Frizzante 1/4 l</i>	€ 3,50
<i>Vino della casa Bianco Frizzante 1/2 l</i>	€ 4,50
<i>Vino della casa Bianco Frizzante 1 l</i>	€ 8,00
<i>Vino della casa in Bottiglia</i>	€ 8,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore - S. B. Antonucci</i>	€ 18,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Carupta Moncaro</i>	€ 15,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Vaglie - S. Antonucci</i>	€ 15,00
<i>Vermentino di Sardegna Sella - Mosca</i>	€ 15,00
<i>Falanghina Mastrobernardino</i>	€ 14,00
<i>Gewürztraminer Valle Isarco</i>	€ 16,00
<i>Greco di Tufo Mastrobernardino</i>	€ 15,00
<i>Müller Thurgau Valle Isarco</i>	€ 15,00
<i>Passerina Coccì Grifonì</i>	€ 14,00
<i>Pecorino Coccì Grifonì</i>	€ 14,00
<i>Pinot Grigio Santa Margherita</i>	€ 12,00
<i>Bianchello del Metauro Campioli Fiorinì</i>	€ 13,00
<i>Bianchello del Metauro La Ripe Lucarelli</i>	€ 12,00
<i>Colli Pesaresi Bianco Colline e Castelli - Anniballi</i>	€ 12,00
<i>Verdicchio di Matelica Belisario</i>	€ 14,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	€ 13,00
<i>Colonnara Brut o Dolce</i>	€ 12,00
<i>Rosso Conero Le Terrazze</i>	€ 16,00
<i>Rosso Piceno Libenzi</i>	€ 14,00
<i>Sangiovese Sirio Fiorinì</i>	€ 12,00
<i>Colli Maceratesi Belisario</i>	€ 12,00
<i>Lacrima Morro d'Alba Sup. Badiali Candelaresi (Lutho)</i>	€ 14,00
<u><i>Le Mezze Bottiglie 375 ml</i></u>	
<i>Bianchello del Metauro Campioli Fiorinì</i>	€ 7,00
<i>Falanghina Mastrobernardino</i>	€ 8,00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Mionetto</i>	€ 7,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Vaglie</i>	€ 7,00
<i>Verdicchio di Matelica Belisario</i>	€ 6,00
<i>Rosso Piceno Follonica</i>	€ 6,00