

GLI ANTIPASTI

Il tortino di patate e baccalà
Salt code and potato cake **Euro 10,00**

I gamberi in tempura
Steamed prawns **Euro 10,00**

I calamari alla piastra con vinaigrette
di pomodoro
Grilled squid with tomato vinaigrette **Euro 8,00**

La degustazione completa
A selection of seafood starters **Euro 16,00**

La selezione di salumi e formaggi marchigiani
A selection of local salami, ham and cheese **Euro 8,00**

L'arista di maiale con salsa alla senape
Pork rack with mustard sauce **Euro 8,00**

La tacchinella al vapore con salsa agli agrumi
Steamed turkey with citrus fruit sauce **Euro 8,00**

LE PASTE e LE ZUPPE

Le trofie agli scampi
Twisted short pasta with scampis **Euro 12,00**

Le tagliatelle allo scoglio
Seafood tagliatelle **Euro 11,00**

Gli strigoli con gamberi e zucchine
Twisted short pasta with shrimps and courgette **Euro 10,00**

I rigatoni al ragù di cozze
Short pasta with mussels **Euro 10,00**

Gli gnocchi al ragù di cinghiale
Potato dumplings with boar sauce **Euro 10,00**

Le chitarrine con funghi e radicchio
Thin tagliatelle with mushrooms and chicory **Euro 10,00**

I ravioli di ricotta e spinaci con pachino rucola e formaggio di fossa
Ricotta and spinach filled ravioli with cherry tomatoes, rocket and cheese **Euro 10,00**

La crema di pomodoro con crostone
Tomato soup with bread crust **Euro 8,00**

I SECONDI DI MARE e DI MONTE

La selezione di pesci e crostacei alla griglia
A selection of grilled fish Euro 17,00

La frittura mista dell'Adriatico
A selection of fried fish Euro 15,00

Il filetto d'orata in crosta di patate
Amberfish fillet in a potato crust Euro 15,00

L'ombrina alla mediterranea
Sea bream with tomato and olives Euro 15,00

Il filetto di manzo alla griglia
Grilled beef fillet Euro 18,00

La faraona in padella con pachino e olive
Guinea fowl with cherry tomatoes and olives Euro 13,00

La tagliata di vitello con rucola e grana
Veal slices with rocket and grana cheese Euro 13,00

Il coscio di maiale al profumo di rosmarino
Leg of pork with rosemary Euro 13,00

I DOLCI E LA FRUTTA

La spuma di yogurt con pere al Rosso Conero
Yogurt cream mousse with pears in Rosso Conero wine

Il gelato all'ananas e basilico
Pineapple and basil ice cream

La panna cotta ai frutti di bosco
Wild berries cream pudding

Il semifreddo allo zabaione
Sabajon semifreddo

La mousse al caffè
Coffee mousse

Il tortino al cioccolato
Chocolate small cake

La macedonia di frutta
Fruit salad

Euro 4,00