



MENÙ

I NOSTRI GRAN PIATTI

Mare 18

POLPO PATATE POMODORINI
CONFÌ E TERRA DI OLIVE

MAZZANCOLLE PESTO
DI SALICORNIA E MANDORLE

INSALATINA DI MARE TIEPIDA
(SEPPIA, VONGOLE, COZZE
E VERDURINE)

Terra 18

TARTARE DI FASSONA

MOUSSE AL CAPRINO
E MOLLICHE DI CIAUSCOLO

FILETTINO DI MAIALE
E CREMA DI CECI

Crudo 20

CARPACCIO DI RICCIOLA
ALLA PIZZAIOLA

TARTARE DI MAZZANCOLLE
ARANCIO E FINOCCHIO ALL'ANICE

TARTARE DI TONNO
E SALSA SENAPE

La pausa del capitano 14

BURRATA CON PACCASASSI, PANE BRUSCO CON BURRO
E ALICI DEL CANTABRICO E SALMONE LOCH FINE

PRIMI PIATTI

Orecchiette melanzane al timo pesto pomodorino
confì e ricotta salata 13

Chitarrine vongole e bottarga 14

SALUMI DEL TERRITORIO DOP

*Salame Fabriano/Soppressata/
Lonzino/Fiocchetto di cantina*

14

burger vegano

cavolo rosso al finocchio, salsa
ketchup e insalatina

15

Selezione di formaggi Italiani/ Francesi

ASSIETTE CON CINQUE REFERENZE 15

Secondi Piatti

TRANCIO DI SPIGOLA, RATATOUILLE
DI VERDURE E OLIVE NERE

20

FILETTO ALLA MAITRE DI HOTEL
E PATATE AL FORNO

20

DESSERT

Tartella alla vaniglia e gelato Brunelli 8

Semifreddo al cioccolato 7

Fruttini gelato di Matteo 8

“Dai dai” 6