

## **Menu alla carta**

### **Antipasti**

- Zibaldone di pesci nobili carpacciati e speziati € 15
- Antipasto di pesce di costa e mare aperto (fantasie marinare dello Chef tiepide, calde e fredde) € 16
- Sauté di cozze del Conero € 12
- Polipetti affogato al vino rosso con scalogno e fave € 13
- Prosciutto dolce e melone € 12
- Misto di salumi e formaggi regionali € 15

### **Primi piatti**

- Tagliolini di Campofilone in salsa di scampi € 12
- Racchiusi di mare alla pescatora € 13
- Chitarrine ai gamberi, nocchie e raguse € 13
- Gnocchetti di patate al ragù di mare in giallo (curry e zafferano) € 12
- Ditaloni marinari al cucchiaino € 12
- Spaghetti di Gragnano alla napoletana (pomodoro, basilico e mozzarella) € 12
- Triangolini “quattro formaggi” con funghi porcini e salsa tartufata € 13
- Tagliatelle casalinghe al ragù antico € 10

### **Secondi piatti di Pesce**

#### **Il “Brodetto all’Anconetana” € 30**

(Tipica zuppa di pesce locale con un minimo di 10 ad un massimo di 12 tipi di pesci diversi tra cui crostacei, molluschi e tranci di pesci nobili in una salsa ristretta di pomodoro fresco e profumo di erbe aromatiche)

#### **Lo “Stoccafisso all’Anconetana” € 20**

(Piatto icona del ristorante, tipico della tradizione della città di Ancona, ricetta storica dal 1897. Merluzzo norvegese essiccato e reidratato, cotto con patate, olive e pomodorini Pachino)

Grigliata mista di pesce (secondo mercato) € 18

Pesce di mercato in crosta di sale (min. 2 persone) € 18 a porzione

Fritto misto dell’Adriatico (soglioletta, trigliolina, calamari, gamberi, ecc.) € 13

Gamberoni alla “Busara” triestina con spezie, pomodorini e pan grattato € 20

Trancio di spada grigliato con salsa Salmoriglio a parte € 16

# **Menu alla carta**

## **Secondi piatti di Carne**

Costata di manzo, Scottona marchigiana (min. 3 etti) € 15

Dadolata di filetto di manzo all'aceto balsamico su letto di spinaci con scaglie di formaggio di Fossa € 16

Costolette di agnello giovane "scottadito" € 13

Tagliata di manzo, rucola e Parmigiano € 15

## **Contorni**

Fiori di zucca fritti farciti con ricotta e alici € 5

La "Rucolata" (piccole foglie di insalata con rucola, funghi, scaglie di Grana e aroma di tartufo) € 5

Olive ascolane € 5

Strapazzata di verdure alla "Casablanca" (aglio, pomodorini, peperoncino e patate) € 4

L'Insalatona (misticanza, gamberi, olive, formaggio, funghi, uovo sodo) € 10

## **Dolci**

Spuma di Zabaione (ricotta, cioccolato, granella di torrone bianco) € 5

Crema catalana in crosta di zucchero di canna € 4

Torta di mele tiepida su letto di panna montata e caramello € 4

Sorbetto a scelta (mela verde, limone, ananas, caffè) € 4

Cubetti di ananas bagnati al Grand Marnier € 5