

MENÙ
alla
CARTA

ANTIPASTO DI MARE

freddo

DA PROVARE

3 ELEMENTI DI MARE

Tagliatelle di seppia cbt con pomodoro e piselli

Cannolo di pasta fillo con baccalà mantecato e olio di pomodoro

Tentacolo di polpo con crema di patate alla curcuma e zenzero 18

PROVALO CON LA

DEGUSTAZIONE DI COCKTAIL



10

Degustazione di 3 cocktail pensati per ogni elemento

TAGLIATELLE DI SEPPIA

Tagliatelle di seppia cbt con pomodoro e piselli 12

CRUDI DI MARE

6 elementi in base al pescato giornaliero 33

VINO CONSIGLIATO
**BLANC DE MORGEX
ET DE LA SALLE**
Cantina Vevey Marziano

 7,5  25

ALICI MARINATE

Alici marinate con brunoise di sedano, carota, cipolla
e olio verde al prezzemolo 12

ZUPPETTA DI MARE

Acqua di pomodoro con frutti di mare, calamari
e polpo 14

VINO CONSIGLIATO
**TINTILIA DEL MOLISE
ROSATO**
Cantina Tenute Martarosa

 7  22

OSTRICHE

3 cad.

VINO CONSIGLIATO
BRUT FRANCIACORTA
Cantina Ronco Calino

 9  34

ANTIPASTO DI MARE

caldo

PER GLI AMANTI DELLA TRADIZIONE

LA PADELLACCIA MARCHIGIANA

Ricetta simbolo della cucina marchigiana di mare. Zuppa calda di molluschi e crostacei, rigorosamente cotti al momento secondo la tradizione locale e servita con crostoni di pane bruscato 20

VINO CONSIGLIATO

MARCHE ROSATO OCCHIO DI GALLO

Cantina Villa Forano



7



18

COZZE GRATIN

Cozze del Conero rigorosamente aperte a crudo con panatura croccante 12

RAGUSE IN PORCHETTA

Piatto tipico della riviera del Conero, murice spinosa condito con doppio concentrato di pomodoro e finocchietto selvatico 12

SARDONCINI SCOTTADITO

La semplicità non tradisce mai! Sardoni dell'Adriatico con panatura dorata, accompagnati da salsa tartara alla menta e olio al prezzemolo 12

VINO CONSIGLIATO

MOSCATO DEL MOLISE

Cantina Tenute Martarosa



7



25

COZZE IN SAUTÉ

Cozze del Conero aperte al momento con limone fresco 11

VINO CONSIGLIATO

**GRILLO TERRE
SICILIANE BLUES**

Cantina Paolo Calì



7



23

PRIMO DI MARE

primi piatti

L'ESTATE DORICA

Il must dell'estate Dorica!
Spaghettoni serviti con il nostro famoso ragù bianco di cozze del Conero e pomodoro datterino fresco 13

VINO CONSIGLIATO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI FRÀ MORIALE

Cantina Cimorelli



CARBONARA DI BACCALÀ

Paccheri serviti con carbonara di baccalà e tuorlo d'uovo marinato 15

RAGÙ DI MARE BIANCO

Chitarrina fresca con seppia, cozze, vongole e gamberi tutto sgucciato e battuto a coltello 14

GNOCCHI NEL MARE

Gnocchi di patate rosse igp con pannocchie, vongole e pomodoro datterino fresco 14,50

SPAGHETTONE CON I SARDONI

Un piatto ricco di gusto e semplicità, ed è proprio dalla semplicità che nascono le esperienze migliori. Spaghettoni con sardoncini dell'Adriatico, pinoli, uvetta e pangrattato aromatizzato al finocchietto selvatico 13

VINO CONSIGLIATO

**GRILLO TERRE SICILIANE
BLUES**

Cantina Paolo Calì



SECONDO DI MARE

secondi piatti

DA PROVARE

CONCHIGLIE DI MARE

Un gran gratin di tutti molluschi.
cozze del Conero, cappasanta, fasolari, ostrica, cannelli e
canestrelli con panatura dorata e olio al prezzemolo 22

VINO CONSIGLIATO

BRUT FRANCIACORTA

Cantina Ronco Calino



9



34

GRAN GRATIN DI MARE

Sogliola dell'Adriatico, scampo, rana pescatrice, sardoncini,
cannolicchio e spiedino di gamberi e calamari 24

TONNO LARDELLATO

costoletta di tonno con lardo di colonnata, daikon e
olio di pomodoro 22

VINO CONSIGLIATO

GARDA RIESLING GEP

Cantina Zatti



7,5



26

BACCALÀ CBT

Filetto di baccalà cbt con pomodorino confit, fior di
capperi fritti, colatura di alici e vellutata di sedano rapa 23

FRITTO DELL'ADRIATICO

Crocante frittura di calamari, gamberi e tutto il
pesce locale di paranza, con salsa tartara alla menta 18

VINO CONSIGLIATO

BRUT FRANCIACORTA

Cantina Ronco Calino



9



34

CONTORNI

e finger food

PERFETTI DA CONDIVIDERE

JALAPENOS CON SALSA PICCANTE

Peperoncino jalapenos ripieno di formaggio e servito con la nostra salsa leggermente piccante 7

OLIVE ASCOLANE

Uno dei prodotti simbolo della nostra regione le olive Ascolane, ripiene di carne panate e fritte 6

GRATIN DI VERDURE

Verdure di stagione al gratin 6

PATATE FRITTE

Patate dippers fritte 5

MOZZARELLINE FRITTE

Mozzarelline panate e fritte 5

INSALATA MISTA

Misticanza fresca con carote e pomodorini 4,50



SOLUZIONI DI TERRA

Antipasti

LA BATTUTA DEL MANZO

Battuta di manzo al coltello accompagnata da una crumble aromatica, tuorlo d'uovo, fiori di capperi e cipollina rossa 14

CRUDO E BUFALA

Prosciutto Crudo del salumificio di Genga con mozzarella di bufala fresca 13

Primi piatti

GNOCCHI AL RAGÙ

Gnocchi di patate rosse igp con il nostro ragù di carne corposo e saporito 13

LA CACIO & PEPE

Icona della cucina italiana, ecco la nostra cacio e pepe con gli spaghetti del pastificio 13

Secondi piatti

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

Controfiletto di manzo servito con verdure al gratin 22

ROLLATINA

Rollatina di capocollo di maiale con sedano, carota e cipolla 15

INSALATONE

e piatti freddi

FRESCHISSIMA

FINOCCHI E ARANCE

Insalata di finocchi e arance con cipolla di tropea, acciughe, fior di capperi fritto e citronette al lime 12

VINO CONSIGLIATO

GRECO DI TUFO

Cantina Bambinuto



7

24

LA TROPICALE

Lattuga romana con gamberetti, ananas e scaglie di cocco 12

IL PROSCIUTTO E IL MELONE

Prosciutto crudo del salumificio di Genga, nel classico abbinamento estivo con il melone 12

LA SALMONE

Il nostro salmone marinato al ginepro e limone con misticanza fresca scaglie di grana e olio e.v.o. 12

LA CLASSICA

Lattuga romana con mozzarella fior di latte, pomodoro pendolino, filetti di tonno sott'olio, basilico e olio e.v.o. 11

PER I PIÙ PICCOLI

I nostri menù bambini

MENÙ NAMI

Pennette al pomodoro e bibita in lattina 8



MENÙ ZORO

Tortellini panna o pomodoro e bibita in lattina 11



MONKEY D. LUFFY

Cotoletta fatta in casa con patatine fritte e bibita in lattina 12



I DOLCI

tutti di nostra produzione

PERFETTI DA CONDIVIDERE

NORDIOMISÙ

Una nostra reinterpretazione del dolce più famoso d'Italia in stile sushi 8

PINK PALOMA

Semifreddo al pompelmo rosa con gelatina al lime e tequila, servito con croccante di sesamo bianco 8

PROVALO CON
PINK PALOMA COCKTAIL



WOW

DARK RUBY

Gelato stile magnum con cioccolato fondente, frutti rossi e copertura di cioccolato Ruby e lamponi 7,50

FROLLA FLAMBÉ

Crostatina di pasta frolla fatta in casa con crema al limone e meringa flambé 7

ZUPPA INGLESE

Classica zuppa inglese alla marchigiana, semplice e intramontabile 7

PANE E COPERTO 2,50



