

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 Cimarelli



### 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 fritto, 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



