Giorgio
dal 1970
lievito mare

Filosofia...

La cucina è armonia, libertà ed interpretazione.

Nel quotidiano siamo alla ricerca dell'empatia con la materia prima, attraverso i gesti, le attenzioni, la condivisione per offrire piacevoli sensazioni.

Lo Chef

Roberto Cerbara

"Odore di Mare, profumo di Pane"

Primavera
2024

Per cominciare...

SUL GHIACCIO
Canocchia, scampo, mazzancolle, gambero rosa, tartara di tonno, 3 carpacci di stagione, burro al sale, marmellata di cipolla bio, **pane al cacao**. 35

OSTRICHE E CONCHIGLIE secondo mercato. **Da 6 a 8**

Battuta di TONNO, **cracker al sesamo**, asparagi e fragole. 20

Focaccia cereali, SALMONE FUMÈ, bufala, avocado e lime, puntarelle. 20

VAPORE di pesci e crostacei, verdure alla catalana e **pan brioche**. 22

IL GRATINATO di capesante, canestrini, granchi, fasolari, cozze con **panatura aromatica**. 23

Coperto 3.5

Capitolo a parte

Le Pentolacce. Ed il pane da "scarpetta".
(Prezzo a persona ordinabile per minimo 2 persone)

SPAGHETTONI all'uovo con zuppetta di molluschi e crostacei. 29

PACCHERI all'astice, pomodoro e basilico. 30

RISO ACQUERELLO, triglie alla marinara e asparagi. 18

Di che pasta siam fatti...

Tutte fatte a mano da noi e trafilate al bronzo. Riso dalla tenuta Colombara,
Paccheri e spaghetti dal pastificio Regina dei Sibillini.

SPAGHETTO vongole sgusciate e pomodorini. 17

RAVIOLI a tutto gamberi, verde primavera, croste di pane. 18

STROZZAPRETI ai cereali, guazzetto di polpo, cime di rapa. 18

PASSATELLI vongole e carciofi marinati. 18

PASTA BATTUTA, frutti di mare e verdure. 17

Mare, Pane e...

Tataki di **TONNO**, verdure stufate, **pane allo scalogno**. 21

Costoletta di **RICCIOLA** alla brace, asparagi scottati, carciofi fritti, maionese affumicata, **focaccia ai cereali**. 26

FRITTO pop 340g: Gamberi, calamari, chips di patate e carciofi, salse e **piadina fritta**. 19

FRITTO pop 500g: Gamberi, calamari, chips di patate e carciofi, salse e **piadina fritta**. 22

FRITTO ritmato 700g: Gamberi, calamari, mazzancolle, scampo, paranza, chips di patate e carciofi, salse e **piadina fritta**. 27

LA NOSTRA GRIGLIA di branzino, rana pescatrice, sogliola, calamaro(1), mazzancolle(2), salsiccia di pesce con **panatura aromatica**, salsa avocado e lime. 34

GLI SPIEDINI: Calamari(2) e mazzancolle(4), salsiccia di pesce, con **panatura aromatica**. 21

La nostra Degustazione di Mare

"ODORE DI MARE PROFUMO DI PANE"

Il benvenuto alla nostra tavola.

Battuta di **TONNO**, cracker al sesamo, asparagi e fragole.

VAPORE di pesci e crostacei, verdure alla catalana.

RAVIOLI a tutto gamberi, verde primavera, croste di pane.

RICCIOLA alla brace, asparagi scottati, carciofi fritti, maionese affumicata, focaccia ai cereali.

Scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra pasticceria.

59

Prezzo a persona, bevande e coperto esclusi.

(La degustazione è intesa per tutto il tavolo. Minimo per 2 persone)

Pizze & Co.

LE PIZZE AD IMPASTO TRADIZIONALE

REGINA: pelato San Marzano, mozzarella di bufala, crema di basilico, scaglie di grana, ciliegine di bufala. **10**

NON È LA SOLITA NAPOLI: pelato San Marzano, mozzarella di bufala, alici di Cetara, origano, ciliegine di bufala. **10**

4 STAGIONI: mozzarella di bufala, pelato San Marzano, funghi, cotto alla brace, carciofi, olive. **10**

ORTO DI STAGIONE: mozzarella di bufala, verdure, semi. **10**

DIAVOLA: mozzarella di bufala, pelato San Marzano, salame piccante, ciliegine di bufala. **10**

MARINARA MARITTIMA: salsa di pomodoro cotto, alici di Cetara, origano, olive. **10**

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA, con mozzarella di bufala. **13**

MORTAZZA: mozzarella di bufala, mortadella, burrata e pistacchi. **13**

Tataki di **TONNO**, mozzarella di bufala, cipolla stufata, salsa umami. **13**

LA PIZZA FRITTA IN TRE COTTURE

ALICI MARINATE, erbe, pomodorini confit, carciofi, burrata e semi. **13**

La nostra Degustazione di Pizze & Co.

"CONDIVISIONE"

Tutto al centro del tavolo

Il benvenuto alla nostra tavola.

Focaccia cereali, **SALMONE FUMÈ**, bufala, avocado e lime, puntarelle.

Pizza, Tataki di **TONNO**, mozzarella di bufala, cipolla stufata, salsa umami.

Pizza in 3 cotture, **ALICI MARINATE**, erbe, pomodorini confit, carciofi, burrata e semi.

Scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra pasticceria.

39

Prezzo a persona, bevande e coperto esclusi.

(La degustazione è intesa per tutto il tavolo. Minimo per 2 persone)

TUTTI I PANIFICATI SONO PREPARATI UTILIZZANDO I NOSTRI LIEVITI NATURALI:

"Giorgino" al sacco

"Triglia" al secchio

"Becco" il liquido

Giorgio
dal 1970
lievito mare

Carta dei Vini

Inquadra il QR code

In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/ocongelati o surgelati.

Gli alimenti, come prodotti ittici, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, marinate, affumicate o poco cotte hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento di temperatura a - 20° per 24 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a una o più sostanze allergeniche
(cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi)
a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.