Giorgio
dal 1970
lievito mare

Filosofia...

La cucina è armonia, libertà e interpretazione.

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

Lo Chef

Roberto Cerbara

"Odore di Mare, profumo di Pane"

Primavera
2025

Per cominciare...

CRUDO 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**

Crostone di pane, ALICI marinate, squacquerone, ortaggi, capperi, olive. 19

VAPORE di pesci e crostacei, "bazzana" di verdure, **babà salato**. 22

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

Pane svuotato e guazzetto di SEPPIA. 19

Inkiostro: focaccia al nero di seppia, CALAMARI, bufala, asparagi. 19

Coperto 3.5

Capitolo a parte

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

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

PACCHERI agli scampi, pomodoro e basilico. 25

RISO ACQUERELLO con seppia, piselli, vongole in salsa brodetto. 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 alle **vongole**, stridoli, burro alle erbe marine e bottarga. 19

RAVIOLI a tutto **gamberi**, carciofi, erbe e croste di pane. 18

STROZZAPRETI ai cereali, **ragù di triglia**, il suo crumble, squacquerone e rucola piccante. 18

PASSATELLI verdi, **rombo**, porro e lime. 18

Mare, Pane e...

Filetto di **ROMBO** al forno, il suo fondo, olive, capperi, patate, **focaccia**. 26

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

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

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

LA NOSTRA GRIGLIA di branzino, rana pescatrice, sogliola, calamaro (1), mazzancolle (2), capasanta, con **panatura aromatica**, salsa verde e lime. 35

GLI SPIEDINI: Calamari (2) e mazzancolle (4), capasanta, con **panatura aromatica**. 22

La nostra Degustazione di Mare

"ODORE DI MARE PROFUMO DI PANE"

Il benvenuto alla nostra tavola.

VAPORE di pesci e crostacei, "bazzana" di verdure, **babà salato**.

Pane svuotato e guazzetto di SEPPIA.

STROZZAPRETI ai cereali, ragù di **triglia**, il suo crumble, squacquerone, rucola piccante.

Filetto di ROMBO al forno, il suo fondo, olive, capperi, patate, **focaccia**.

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

LE PIZZE AD IMPASTO TRADIZIONALE

REGINA: pelato San Marzano, mozzarella di bufala, crema di basilico, scaglie di grana, ciliegine di bufala. 11

NON È LA SOLITA NAPOLI: pelato San Marzano, mozzarella di bufala, alici di Cetara, origano, ciliegine di bufala. 11

4 STAGIONI: pelato San Marzano, mozzarella di bufala, funghi, prosciutto cotto alla brace, carciofi, olive. 11

ORTO... PIÙ: verdure primaverili, mozzarella di bufala, prosciutto crudo. 11

DIAVOLA: pelato San Marzano, mozzarella di bufala, salame piccante. 11

CICCIA: pelato San Marzano, salsiccia, funghi, mozzarella di bufala. 11

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA, con mozzarella di bufala. 13

MARE E MONTI: pelato San Marzano, funghi, gamberi, calamari, vongole. 14

La nostra Degustazione di Pizze & Co.

"CONDIVISIONE"
Tutto al centro del tavolo

Il benvenuto alla nostra tavola.

Crostone di pane, ALICI marinate, squacquerone, ortaggi, capperi, olive.

MARE E MONTI:
Pizza con pelato San Marzano, funghi, gamberi, calamari, vongole.

Focaccia inkiostro, calamari, bufala, asparagi.

Pane svuotato e guazzetto di SEPPIA.

Scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra PASTICCERIA.

41.5
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/o congelati 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.