

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”

Autunno - Inverno

2023/2024

I nostri Crudi

Tutti accompagnati da pane al cacao e grissini

SUL GHIACCIO

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

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

CARPACCI di stagione, olio e gel al lime. **22**

BATTUTA di tonno zucca, zenzero e semi. **18**

Impasti e Dintorni ...

VAPORE di calamari, gamberi, mazzancolle, scampo, patata al limone e **pan brioche**. **22**

Triangolo di **padellino** alle **ALICI MARINATE**, composta di cipolla rossa e burrata. **17**

Pane svuotato e guazzetto di **MOSCARDINI**. **18**

Focaccia tiepida, **SALMONE** fumè, burrata, erbe, salsa avocado e mandorle. **20**

Le tonde, più di una pizza:

GAMBERI mozzarella di bufala e sottobosco, **impasto focaccia**. **18**

ORTO di stagione, mozzarella di bufala, zucca, semi e funghi, **impasto focaccia**. **13**

BATTUTA DI TONNO salsa ceviche e burrata, **impasto tradizionale**. **18**

REGINA, pomodoro, ciliegine di bufala, basilico, grana, **impasto tradizionale**. **13**

MARINARA salsa di pomodoro, alici di Cetara, origano e olive, **impasto tradizionale**. **13**

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

Capitolo a parte

Spaghettoni fatti a mano da noi e paccheri dal pastificio Regina dei Sibillini.

LA PENTOLACCIA CON IL PANE DA SCARPETTA

Prezzo a persona, ordinabile per minimo 2 persone

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

PACCHERI ai crostacei, pomodoro e basilico. **35**

Di che pasta siamo fatti...

Tutte fatte a mano da noi e trafile al bronzo.
Riso Acquerello dalla tenuta Colombara.

RAVIOLI a tutto gamberi e cavoli. **18**

TAGLIOLINI seppia, topinambur, aglio e peperoncino. **18**

PASSATELLI saltati al rombo, zucca violina, semi e cicoria. **18**

RISOTTO scorfanello mantecato allo scorfano e fondo di vitello con verdure autunnali. **18**

PASTA BATTUTA ai frutti di mare. **17**

Mare, Pane e ...

FILETTO DI ROMBO in brodetto, triangolo di patate e cipolla, **pane al latte. 26**

RICCIOLA in porchetta verza brasata, porri e **focaccia. 26**

FRITTO pop 340g

Gamberi, calamari, chips di patate, salse e **piadina frita. 19**

FRITTO pop 500g

Gamberi, calamari, chips di patate, salse e **piadina frita. 22**

FRITTO ritmato 700g

Gamberi, calamari, mazzancolle, scampo, paranza, chips di patate, salse e **piadina frita. 27**

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

GLI SPIEDINI

Calamari(2), mazzancolle(4), salsiccia di pesce con **panatura aromatica. 20**

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

CHIEDI PER IL PESCATO DEL GIORNO - prezzo secondo qualità e quantità

La nostra Degustazione

TERRITORIO, CUCINA, ANIMA

ENTRÉE di benvenuto alla nostra tavola

BATTUTA di tonno zucca, zenzero e semi

Guazzetto di **MOSCARDINI** nel pane svuotato

RAVIOLI a tutto gamberi e cavoli

RICCIOLA in porchetta verza brasata, porri e focaccia

Scegli la **DOLCEZZA** che più ti piace dalla nostra pasticceria

55

Prezzo a persona, bevande e coperto esclusi.

La degustazione è intesa per tutto il tavolo per 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

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.