

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...

### 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**

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

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

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

## Di che pasta siamo fatti...

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

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

STROZZAPRETI ai cereali, polpo, cime di rapa. 18

PASSATELLI vongole e carciofi marinati. 18

PASTA BATTUTA, frutti di mare e verdure. 17

## 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**

**RISO ACQUERELLO** alla marinara. **18**

## Mare, Pane e...

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**

**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) e mazzancolle(4) salsiccia di pesce, con **panatura aromatica**. **21**

# Menù Degustazione

## “TRADIZIONE”

Il benvenuto alla nostra tavola.

**VAPORE** di pesci e crostacei, verdure alla catalana.

Guazzetto di **Cozze**, vongole e crostone di pane.

**RISO ACQUERELLO** alla marinara.

**GRIGLIA** di calamaro, mazzancolle, sogliola ed un pizzico di fritto.

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)*

## 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.