ANTIPASTI

DAL MARE

Cappesante terra & mare € 10
Cappesante gratinate con lardo di Pata Negra e crema di tartufo bianco

Baccalà nei cestini di patata € 9
Cestini di patata croccante con spuma di baccalà mantecato con olive taggiasche e riduzione di pomodoro

Gamberi croccanti € 8
Gamberi sgusciati a farfalla in panatura di farina e panko con riduzione agrodolce all'aceto di vino rosso

Zuppetta di cozze e ceci € 8
Cozze con ceci cotti al vapore, in una zuppetta calda e saporita, al leggero profumo di rosmarino

DALLA TERRA

Tagliere Amaranto € 10
La nostra selezione di salumi marchigiani accompagnata da carciofi trifolati

Lasagnetta casereccia € 8
Sfoglie di pasta all'uovo con crema di carciofi e speck del Sudtirol, gratinata al forno

Polentina al gorgonzola e noci € 8
Polentina taragna cotta lentamente, con crema di gorgonzola e noci

Parmigianina al forno € 9
Parmigianina di melanzane fritte con pomodoro, mozzarella e grana gratinata al forno

PRIMI

DAL MARE

Tesoro del Pescatore (consigliata per 2 persone) € 40
La nostra pentolaccia con chitarrine all'uovo caserecce in salsa di pomodoro, scampi, cappesante, granchio, gamberoni, cozze, vongole, cannolicchi, mazzancolle, calamari e polpo

Risotto ai frutti di mare € 14
Riso con cozze, vongole, polpo, calamari e gamberi

Chitarrine Mare & Tartufo € 14
Chitarrine all'uovo con vongole veraci e crema di tartufo bianco

Amatriciana di mare € 13
Spaghettone con polpo, mazzancolle, guanciale di Amatrice e pomodorini

Paccheri Verde Mare € 14
Paccheri al nero di seppia con tonno fresco, pomodorini, mandorle in polvere e pesto fresco alla genovese, completati da lamelle di mandorle tostate

DALLA TERRA

Tagliatelle alla Chianina in bianco € 13
Tagliatelle caserecce con ragù bianco di Chianina IGP

Scrigni Cacio & Pepe € 12
Scrigni di pasta all'uovo ripieni di cacio e pepe, mantecati con burro salato danese, completati da guanciale di Amatrice croccante e scaglie di cacioricotta

Pappardelle al cinghiale € 14
Pappardelle caserecce all'uovo con ragù rosso di cinghiale marchigiano

Gnocchetti all'anatra € 13
Gnocchetti di patate al ragù rosso di anatra

Pasta alla Norma € 12
Rigatoni al sugo di pomodoro, melanzane fritte, ricotta, basilico, scaglie di cacioricotta

SECONDI

DAL MARE

Tonno in guazzetto € 16
Bocconcini di filetto di tonno fresco in guazzetto di cannellini e pomodorini ciliegini, accompagnati da due fette di pane bruscato

Spada agli agrumi € 16
Filetto di pesce spada scottato con riduzione agli agrumi, pepe rosa, capperi di Pantelleria e olive nere

Salmone su vellutata di ceci € 15
Filetto di salmone rosolato su vellutata di ceci profumata al rosmarino e olio EVO

Frittura dorata di mare e verdure € 17
Gamberi sgusciati e calamari in frittura dorata, con verdure pastellate e salsa agrodolce all'aceto di vino rosso

DALLA TERRA

Brasato Amaranto al Rosolaccio € 16
Vitello brasato al "Rosolaccio" Vignamato, servito con polentina taragna

Picanha irlandese al forno (da condividere in 2, circa 500 g all'origine) € 26
Mezza picanha di manzo irlandese, cotta al forno e servita nel suo fondo saporito, accompagnata da insalata verde

Agnello scottadito e arrosticini € 17
Costine di agnello scottadito con arrosticini abruzzesi, accompagnati da carciofi alla contadina

Stinco al forno con erbe ripassate € 15
Stinco di maiale intero a lenta cottura, rifinito al forno nel suo fondo, con erbe ripassate

DOLCI

Tiramisù Amaranto € 6
Crema al mascarpone, pan di Spagna bagnato al caffè e scagliette di cioccolato

Torta della Nonna € 6
Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone ricoperta da pinoli e sfoglie di mandorle tostate

Meringata € 6
Biscotto di meringa con panna semifredda aromatizzata alla vaniglia e scagliette di cioccolato fondente

Soufflé fondente dal cuore morbido € 6
Soufflé al cioccolato con cuore di cioccolato fuso

Tortina alle mele € 6
Morbida tortina monoporzione alle mele, servita tiepida con una leggera nota di cannella

Cantucci e Passito "Garofoli" € 8
Cantucci toscani IGP alle mandorle con Passito di Moscato IGT bianco Marche "Garofoli"

Sorbetto al limone € 4
Delicato sorbetto al limone, senza alcol e senza lattosio

SERVIZIO & TOVAGLIERIA (a persona) € 2,50

*In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine secondo disponibilità del mercato.

VINI IN CANTINA

BIANCHI

Verdicchio della casa – calice / 375 ml / 750 ml	€ 3 / 4,5 / 9
Bianchello del Metauro DOC Cignano	€ 18
Passerina Marche IGP Collequieto	€ 15
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. DOC “Terra delle Lame” Vignamato	€ 16
Verdicchio di Matelica DOC 2024 “Casale Venza” Gatti	€ 20
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT Tenuta Villanova	€ 18
Traminer Aromatico Friuli Isonzo DOC Tenuta Villanova	€ 23
Falanghina Vulcanica IGT 2024 “Campanelle” Casa Setaro	€ 22
Catarratto Sicilia DOC BIO 2024 “Benedè” A. Camporeale	€ 20
Verdicchio Jesi Cl. DOC “Le Vaglie” Santa Barbara (bott. 375 ml)	€ 12
Lugana DOC “I Frati” Ca’ dei Frati (bott. 375 ml)	€ 15

BOLLICINE

Bianco frizzante della casa – calice / 375 ml / 750 ml	€ 3 / 4,5 / 9
Prosecco Treviso DOC Millesimato extra dry Valdo	€ 18
Brut Metodo Charmat Incanti	€ 12
Brut Rosé Metodo Charmat “Ale” Vignamato	€ 21
Blanquette de Limoux Brut Paul Mas Le Berceau	€ 28
Valdobbiadene DOCG Brut “Dirupo” Andreola (bott. 375 ml)	€ 15
Franciacorta DOCG Brut Contadi Castaldi (bott. 375 ml)	€ 20

ROSATI

Rosato Marche IGT 2024 “Rosé Volgore” Gatti	€ 21
Rosato “Rosa dei Frati” Ca’ dei Frati (bott. 375 ml)	€ 15

ROSSI

Rosso della casa – calice / 375 ml / 750 ml	€ 3 / 4,5 / 9
Rosso Conero DOC 2022 Piantate Lunghe	€ 21
Lacrima di Morro d’Alba DOC 2024 “Rubico” Marotti Campi	€ 18
Esino Rosso DOC “Rosolaccio” Vignamato	€ 20
Merlot Marche IGT 2022 “Colosimo” Casalis Douhet	€ 15
Barbera d’Asti DOCG BIO 2022 “Tabaren” Icardi	€ 17
Schiava DOC “Edelvernatsch” Kaltern	€ 18
Montepulciano d’Abruzzo DOC BIO 2024 Presentosa	€ 15
Aglianico Campania IGP 2023 “Terramatta” Casa Setaro	€ 21
Rosso di Montalcino DOC BIO 2024 Tenuta Buon Tempo	€ 38
Frappato Vittoria DOC BIO 2023 Paolo Calì	€ 30
Bordeaux Superieur 2020 Chateau De Ricaud	€ 28
Langhe Nebbiolo DOC 2024 Cascina Chicco (bott. 375 ml)	€ 13
Chianti Classico DOCG 2024 “Pèppoli” Antinori (bott. 375 ml)	€ 18

BAR

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante WAMI (bott. vetro 750 ml)	€ 3
Coca-Cola / Coca-Cola Zero (lattina)	€ 3,5
Fanta / Sprite / Lemonsoda (lattina)	€ 3,5
Birra Hacker-Pschorr Munchner Hell (bott. 500 ml)	€ 5,5

CAFFE'

Caffè / Caffè decaffeinato	€ 1,5
Correzione	€ 0,5
Moretta Fanese	€ 3,5
Orzo	€ 1,5
Cappuccino	€ 3
Tisana	€ 2,5

DEGUSTAZIONE

Amari & Grappe	€ 4
Distillati riserva	€ 5
Rum	€ 7
Whisky	€ 10

COCKTAILS

Aperol / Campari Spritz	€ 6
L’Andreoni (Spiced rum, Bellini Cipriani, Fleur de Sureau, lime)	€ 8
Bellini Spritz (Bellini Cipriani, Bitter Fusetti, prosecco)	€ 8
Hugo (Fleur de Sureau, prosecco, lime, menta)	€ 7
Americano / Negroni / Boulevardier	€ 7
Paloma (Tequila, tonica pompelmo rosa, agave, lime)	€ 7
Gin Tonic (Gin Artigianale Italiano)	€ 8

COCKTAILS ALCOHOL-FREE

Virgin Spritz (Bitter analcolico Giffard, tonica pompelmo rosa)	€ 6
Virgin Hugo (Fleur de Sureau, tonica, lime, menta)	€ 6
Virgin Bellini (Bellini Cipriani, Bitter analcolico Giffard)	€ 7
Virgin Paloma (Smoked agave spirit 0.0, tonica pompelmo rosa, lime)	€ 6
Virgin Gin Tonic (Tanqueray Gin 0.0)	€ 7
Crodino	€ 4
Acqua Tonica	€ 4