

## **ENTRATE**

Alici al forno con pan bagnato all'agresto	10.00	
Baccalà mantecato	16.00	
Aringa affumicata, patate e cipolle in agrodolce	15.00	
Paté di lenticchie, visciole e nocciole V	10.00	
Gazpacho di cetrioli, mandorle e cipollotto V	10.00	

## **MINESTRE ASCIUTTE, IN BRODO, ZUPPE**

Cappelletti di stoccafisso burro e parmigiano	18.00	
Riso Riserva San Massimo in brodo di guatti	16.00	
Pasta al verde (cavatelli alla crema di zucchine, limone, erbe e pistacchi) V	15.00	
Ravioli di cicoria, aglio, olio e peperoncino V	15.00	
Spaghettoni Mancini al sugo di porri, pomodoro e curry V	15.00	

## **PIETANZE**

Gallinella di mare, fagiolini e salsa al burro e Martini Dry	24.00	
Baccalà al forno con patate e salsa verde	24.00	
Sarde arrosto	15.00	
Frittata di ceci, fagiolini, zucchine e ceci alla diavola V	16.00	

## **FUORI MENU**

Zucchine al forno V  
8.00

## LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Degustazione di salumi di Dorianò Scibè	20.00
I formaggi di Fontegranne	20.00
Degustazione di salumi e formaggi	20.00
Coperto e servizio	3.00

Le nostre paste sono tirate a mano da Sfoglina Simonetta

### LA NOSTRA FILIERA

Dorianò Scibè, Fontegranne, Le Terre del Lago, Piadapié, Monte Gemmo, Sardò, Azienda del Carmine.

Il pesce arriva dal porto di Ancona, zona di cattura FAO 37 2.1.

Baccalà e Stoccafisso arrivano dalla zona Fao 27, Mar di Norvegia, Mare d'Islanda, Isole Faroe, Mare di Groenlandia.

Le acciughe dalla zona Fao27 VIIIC, Mar Cantabrico, Golfo di Biscaglia e dalla Sicilia.

Il tonno dalla Zona Fao 27, isole Azzorre.

Le aringhe affumicate dalla zona Fao27 IIA, Mar di Norvegia.

In ottemperanza a quanto previsto da Reg. CE 1169/2011 All.II, si informa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti

che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
Durante le preparazioni potrebbero verificarsi delle contaminazioni crociate tra allergeni.

## DOLCI

Budino alla turca  
(Da *Il Cuoco delle Marche*, ricettario  
anonimo stampato  
a Loreto nel 1864) 8.00

Crema allo zabaione di Borghetti,  
meringhe e mandorle sabbiate 8.00

Torta Calcinara  
(Amarene di Cantiano, spezie e Il Cacciatore  
di Sogni) 8.00

Crema al limone e visciole 8.00

Zuppa di more e lamponi al basilico V 10.00

Torta al cacao con fico alla crema di  
mandorle V 8.00

## In alternativa....

Selezione di formaggi da fine pasto (2  
assaggi) 10.00

Assaggio di un formaggio da fine pasto 5.00

## DOLCI

Budino alla turca  
(Da *Il Cuoco delle Marche*, ricettario  
anonimo stampato  
a Loreto nel 1864) 8.00

Crema allo zabaione di Borghetti,  
meringhe e mandorle sabbiate 8.00

Torta Calcinara  
(Amarene di Cantiano, spezie e Il Cacciatore  
di Sogni) 8.00

Crema al limone e visciole 8.00

Zuppa di more e lamponi al basilico V 10.00

Torta al cacao con fico alla crema di  
mandorle V 8.00

## In alternativa....

Selezione di formaggi da fine pasto (2  
assaggi) 10.00

Assaggio di un formaggio da fine pasto 5.00

## VINI DOLCI e da fine pasto (Calice)

**Adele Vino e Visciole**  
Corte Luceoli – Cantiano – Marche 5.00

**Maximo 2021 botrytis cinerea**  
Umani Ronchi – Osimo – Marche 6.00

**Le Palais d'Or 2020 (Semillon)**  
Château de Bouillerot – Francia 6.00

**Passito di Pantelleria 2007**  
Ferrandes – Pantelleria – Sicilia 12.00

## VINI DOLCI e da fine pasto (Calice)

**Adele Vino e Visciole**  
Corte Luceoli – Cantiano – Marche 5.00

**Maximo 2021 botrytis cinerea**  
Umani Ronchi – Osimo – Marche 6.00

**Le Palais d'Or 2020 (Semillon)**  
Château de Bouillerot – Francia 6.00

**Passito di Pantelleria 2007**  
Ferrandes – Pantelleria – Sicilia 12.00