

Menù di Pesce

Antipasti

Degustazione Antipasto freddo		18€
Polpo lesso con patate		18€
Code di Gamberi in salsa americana e verdure		18€
Sauté di Cozze e/o Vongole		15€
Gamberi con Lardo e verdura		18€
Tagliatella di Seppia al pistacchio		18€
Gratinati di Mare		18€

Primi

Spaghetto alle Vongole e/o Cozze		12€
Tagliatella di mare		14€
Spaghetto alla "Carbonara" di Pesce		14€
Ravioli fatti in casa con tartare di gamberi e scampi		17€

Secondi

Grigliata mista di Pesce		26€
Fritto con verdure		20€
Spiedini di Calamari e Gamberi		20€
Zuppa di Molluschi e Crostacei (min. 2p.)		50€
Pentolaccia di crostacei con Tagliatella (min. 2p.)		50€

Menù di Carne

Antipasti

Tagliere di Salumi Marchigiani      14€

Tagliere di Formaggi      14€

Primi

Tagliatella al Ragù      12€

Tortellini alla Boscaiola      12€

Penne al Pomodoro     8€

Secondi

Grigliata mista di Carne    24€

Tagliata     24€

Contorni, Frutta e Dolci

Contorni

Caprese    	10€
Verdure Fritte      	7€
Patate fritte o al forno     	5€
Olive all'ascolana     	9€
Verdure grigliate o in padella   	6€
Alghette     	5€
Insalata verde o mista   	6€
Insalatona       	10€

Frutta

Ananas e Melone	10€
Frutta di stagione	

Dolci

Tiramisù Classico, all'ananas o alla menta     	6€
Cheesecake al limone o ai frutti di bosco     	6€
Sorbetto al Limone o al Caffè     	5€

Menù Turistico di Pesce

Entrée di Antipasto:

Una selezione con un tris di antipasti tipici della nostra cucina.

Primo Piatto:

Il nostro primo piatto viene selezionato quotidianamente dal nostro chef per offrire sempre la migliore qualità e freschezza.

Secondo Piatto con Contorno:

Un secondo piatto delizioso accompagnato da un contorno stagionale.

Prezzo:

28€ (Escluse le bibite)

I piatti del menu turistico sono pensati per essere meno elaborati rispetto alla nostra offerta alla carta, ma mantengono l'autenticità e il gusto che ci contraddistinguono. Il cameriere sarà a vostra disposizione per illustrarvi la proposta del giorno.

Menù Pizza









Rosse

Margherita (Pomodoro, Mozz.)	6€
Capricciosa (Pomodoro, Mozz., Funghi, Olive, Carciofi, Pros. Cotto)	8€
Diavola (Pomodoro, Mozz., Salame Piccante)	8€
Parmigiana (Pomodoro, Mozz., Salsiccia, Melanzana, Parmiggiano)	8€






Bianche

Fornarina (Rosmarino e/o Cipolla)	4€
Flash (Mozz. Patate, Salsiccia)	8€
Sfiziosa (Mozz, Burrata, Mortadella, Pistacchio)	8€

Bevande

Birra o Coca-Cola alla spina da 1LT. 	10€
Birra o Coca-Cola alla spina da 1/2LT. 	6€
Birra o Coca-Cola alla spina da 1/4LT. 	3€
Bibite in bottiglia da 0,33L. 	4€
Succhi di frutta 	2,50€
Bibite in Lattina 	2,50€
Acqua minerale 1LT. 	2€
Acqua minerale 1/2LT. 	1,50€

Liquori e Caffè

Liquori e Limoncello 	5€
Caffè, decaffeinato o orzo 	1,30€
Caffè al Ginseng piccolo 	1,50€
Caffè al Ginseng Grande 	2,00€
Correzioni Caffè 	0,80€

Allergeni Alimentari

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo