

# PRIMI

*Spaghetti del palombaro* 600.26 di Carla Latini ————— € 11,00  
*Spaghetto rosso alle cozze del palombaro (A-D-P)*

*Passatelli all'Urbinate con vista mare* ————— € 13,00  
*Pasta tipica del nord delle marche fatta con: pan grattato,  
 Parmigiano, uovo, noce moscata e limone servita asciutta con ragù  
 bianco di calamari e mazzancolle. (A-B-C-D-G-I-P)*

*Tagliolini* ————— € 12,00  
*Bianchi con Vongole, Fasolari e Cannelli (A-C-D-I-P)*

*Carbonara & Tonni* ————— € 13,00  
*Tonnarelli alla carbonara ai tre tonni: bocconcini  
 di tonno rosso, ventresca croccante e bottarga. (A-C-G-D-P)*

*Chitarrine ai crostacei* ————— € 14,00  
*Tagliolino alla chitarra con sugo: d' Astice, Scampi, Mazzancolle e  
 pomodoro fresco. (A-B-C-D-I)*

**SCAMPI DI FANO** ————— € 11,00  
 etto

*Nephrops norvegicus o più comunemente scampo presenta un  
 corpo allungato dove sono presenti delle robuste chele con delle  
 costolature spinose. Il colore è rosato con sfumature sul  
 rosso-arancione, vive in fondali sabbiosi e fangosi e scava delle  
 gallerie da dove escono solo di notte per procurarsi il cibo.*

*E' Possibile gustarlo con tutti i tipi di cotture e preparazioni, ma per noi rimane  
 irraggiungibile nella nostra cottura al sale, dove sprigiona tutti i suoi aromi di mare  
 e dove tutta la polpa contenuta anche nelle chele sprigiona la vera salinità del  
 mare. Scampo di Fano (B).*