

ANTIPASTI

Le Crudità del nostro mare _____ € 25,00

Carpaccio di spigola, tartare di muggine, carpaccio di sogliola, gamberi rosa, canocchie, mazzancolle e scampo di Fano.

Può variare a seconda del pescato del giorno. (B-C-D-I-P)

Trancio di spigola croccante _____ € 14,00

Spigola alla plancia con Fonduta di cascotta d'Urbino e parmigiano con il tartufo estivo d'Acqualagna (C-D-G)

Gallinella di mare in porchetta _____ € 13,00

Mazzola sfilettata a crudo cotta al forno con i profumi e i sapori della porchetta. Servita su crema di finocchi (A-D-G)

Tonno tonnato _____ € 13,00

Tonno rosso dell'Adriatico cotto a bassa temperatura e servito con duo di Salse, una classica e una reinterpretata in chiave marchigiana. (P)

Impepata di cozze _____ € 9,00

Cozze del palombaro con pomodorini e spolverata di pepe fresco. (P)

Il poker dei classici _____ € 16,00

Insalatina, Sardoncini marinati, canocchie al vapore e Mazzancolle alla catalana. (A-B-C-D-G-I-M-P)

Degustazione di Antipasti _____ € 29,00

Degustazione formata da tre portate dei nostri antipasti scelti dalla chef. (A-B-C-D-E-G-I-L-M)