

MARE

PER INIZIARE

GRANDE FREDDO Degustazione di 5 varietà di antipasti freddi € 15,00

TOP! Degustazione di 4 varietà di antipasti freddi e 4 varietà di antipasti caldi € 23,00

BACCALA' CADUTO SUL PIATTO Flan di baccalà su crema di patate e cicoria pastellata € 9,00

A SCOTTADITO Sardoni alla griglia € 6,00

MAZZANCOLLE IN CAMICIA Mazzancole ricoperte di guanciale con erbe ripassate in padella € 8,00

PASTA

SCOGLIO DEL CONERO Ciavattoni di grano macinato a pietra ai crostacei della riviera del Conero, il piatto più amato! € 14,00

CARBONARA DI MARE Spaghetti di grano macinato a pietra con pesce affumicato, seppia, uovo e cipollina croccante € 12,00

DA CAMPOFILONE AD ANCONA Maccheroncini di Campofilone con ragù di stoccafisso all'anconetana € 12,00

GUSTOSI DENTRO E FUORI Ravioli ripieni di branzino con mazzancole, radicchio e pomodorini € 14,00

PESCE

TUTTO FRITTO Frittura di pesce misto dell'adriatico con calamari e gamberi € 15,00

STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA Non si può dire di essere stati ad Ancona se non si è assaggiato lo stoccafisso con patate all'anconetana € 18,00

FUME' Trancio di ricciola affumicato in campana con crema di ceci e timo € 18,00

ROMBO IN PADELLA Filetto di rombo scaloppato con calamari € 18,00

LA GRIGLIA Spigola o Orata alla griglia con patate arrosto € 16,00

TERRA

PER INIZIARE

LA STECCA BIANCA

Pecorini, caciotte, formaggi di fossa e tante altre specialità della tradizione casearia marchigiana, il tutto servito con confetture fatte in casa € 12,00

LA STECCA ROSSA Selezione di salumi di eccellenza della cultura marchigiana € 12,00

LA BIS-STECCA

Selezione di salumi e formaggi marchigiani € 18,00

QUASI CRUDO

Carpaccio di scottona marchigiana marinato alla birra IPA con crema di formaggio e paccasassi € 8,00

GRAN FRITTO MARCHIGIANO 

Dalla centenaria tradizione marchigiana, verdure, erbe aromatiche, patate, olive, gnocchetti fritti a seconda della disponibilità stagionale € 9,00

PASTA

SPAGO 60

Spaghetti di grano macinato a pietra alla "carbonara" con uovo a 60°, guanciale croccante e pecorino € 10,00

GNOCCO SHAKERATO

Gnocchi fatti in casa al Rosso Conero con pancetta croccante, crema di latte esorpresa € 12,00

AUTUNNO NEL PIATTO  Mezze maniche con radicchio, noci e crema vegetale € 9,00

POLENTA DELLA NONNA

Vecchi ricordi di nonne indaffarate intorno ai fornelli già dalle prime ore del mattino per preparare il sugo di carne che doveva bollire per ore per rendere indimenticabile la polenta. Polenta di mais marchigiano con ragù della tradizione a lunga cottura € 10,00

CARNE E NON SOLO

L'INFILZATO Spiedone di carni marchigiane cotte a bassa temperatura e grigliate con verdure e focaccia € 15,00

TRITAGLIATA

Tagliata di scottona marchigiana con tre diversi condimenti, dal più classico al più originale € 16,00

BISTECCA DI BRONTOSAURO

Assaporare con calma la nostra bistecca di vitello marchigiano, impanata e frita, accompagnata da verdure fresche, magari insieme ad un calice di Rosso Conero è una esperienza che appaga il corpo e lo spirito € 18,00

VEGBALLS 

Polpettine di ceci, melissa e spinaci su crema di datterini e germogli € 10,00



PAUSA PRANZO
Dal Lunedì al Venerdì

Antipastino
e Primo del giorno

Pesce   Carne
€ 16 € 12

VERDURE E DINTORNI

- SIAMO FRITTE**  Chips di patate dei Sibillini € 4,50
- SOLO OLIVE** Classiche olive ascolane fatte a mano € 6,00
- INSALATA DUE PUNTO ZERO**  A seconda della stagione e della disponibilità, accostamenti gustosi di verdure, ortaggi o frutta € 3,50
- ERBA DI CASA MIA**  Verdura di stagione bollita o ripassata in padella € 3,50
- GRIGLIATINA**  Verdure di stagione grigliate € 3,50

DESSERT

I nostri dolci sono fatti in casa e cambiano continuamente, il nostro personale vi proporrà le novità disponibili ogni giorno € 5,00

LIQUIDI

BIANCHI

- Badiali e Candelaresi
Verdicchio Jesi Laureto cl. 75 € 12,00 Calice € 4,00
- Sartarelli
Verdicchio di Jesi Classico Doc cl. 75 € 16,00
- Santa Barbara
Verdicchio di Jesi "Le Vaglie" Doc cl. 75 € 18,00
- Coroncino
Verdicchio Jesi Classico superiore "Il Bacco" cl. 75 € 20,00
- Belisario
Verdicchio Matelica Valbona cl. 75 € 12,00
Verdicchio Matelica riserva Cambrugiano cl. 75 € 20,00
- Umani Ronchi
Passerina Vigor cl. 75 € 12,00 Calice € 4,00
- Castignano - Passerina IGT cl. 75 € 14,00
Castignano - Pecorino Montemisisio cl. 75 € 16,00

ROSSI

- Umani Ronchi - Rosso Conero Serrano cl. 75 € 12,00
Badiali e Candelaresi
Lacrima di Morro D'alba Laureto cl. 75 € 12,00 Calice € 4,00
- Fazi Battaglia
Passo del Lupo Rosso Conero cl. 75 € 18,00
- Fattoria Lucesole
Rosso Conero docg Riserva "Nympha" cl. 75 € 24,00
- Moroder - Rosato "Rosa di Montacuto" cl. 75 € 16,00

CON LE BOLLE

- Bonci Verdicchio brut cl. 75 € 16,00
Colognola
Brut Metodo Classico Verdicchio Musa cl. 75 € 20,00
- Castignano
Passerina Spumante brut Offida cl. 75 € 15,00
- Marotti Campi
Spumante Rosè di Lacrima cl. 75 € 18,00
- Togni - Passerina Spumante Tor dell'Elmo cl. 75 € 12,00 Calice € 4,00

DAL BAR

- Acqua cl. 75 € 2,00
Bibite in lattina cl. 33 € 3,50
Caffè Espresso € 1,50
Decaffeinato € 1,50
Caffè Corretto € 2,50
Caffè d'Orzo € 2,00
Amaro € 3,00
Grappa bianca o barricata € 4,00
Liquori € 5,00
Grappa, Whisky o Rum riserva € 7,00
- COPERTO € 1,50

BIRRA ARTIGIANALE RENTON

cl.33 € 6,00

cl.75 € 12,00

- TRINI Blanche 4,7°** leggera e delicata
- SUSI German Ale 5,2°** fragrante e snella
- BOMBAY 3 Red Ale 5,7°** rossa stile inglese
- NEW ORDER Belgian Strong Ale 7,0°** weiss
- JACARANDA IPA 6,0°** ambrata