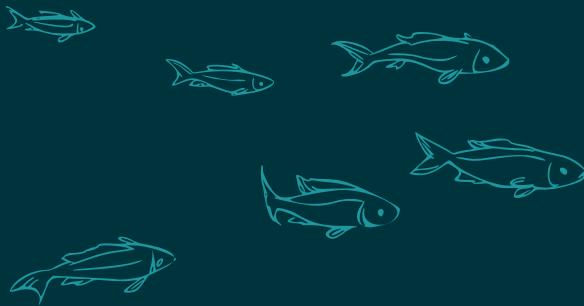




# Nuove rotte **STESSE RADICI**



Ogni storia vive di capitoli indimenticabili e a Chiaravalle  
vorremmo continuare a scriverne altri..

Pronti ad accogliervi oltre che con la qualità che ci  
contraddistingue ormai da anni,  
con una proposta di solo PESCE fresco giornaliero.

Una cucina basata su ricette della tradizione marchigiana,  
piatti storici di famiglia e innovativi.

In mancanza di mercato si propone piatti di carne.



Le ostriche della settimana: <sup>14</sup>

Special Utah Beach Normandia

Cocollos, Irlanda

Belon, Bretagna

Verte, Marenne Oleron

Ostriche terminate

€ 5

€ 5

€ 5

€ 4

Tartufi di mare

€ 3,5

Cuori di mare

€ 3

## Ricordo di un menù di una volta

Insalata di seppia con crudità di carciofi <sup>7,14</sup>

€ 12

Canocchie a vapore <sup>14</sup>

€ 12

Calamaretti spadellati e salsa di pomodoro <sup>1,4,7</sup>

€ 14

Ciaccia al panaro con erbe di campo, patate e salsicce <sup>1</sup>

€ 7

Pasta mista con le raguse <sup>1,9,14</sup>

€ 12

Spaghetti con le ostriche <sup>1,9,14</sup>

€ 16

Tortellini in brodo di carne <sup>1,3,9</sup>

€ 9

Tagliatelle con ragù <sup>1,9</sup>

€ 9

Stoccafisso con le patate (ricetta della bisnonna Ester) <sup>1,4,9</sup>

€ 19

Arrosto misto nostrano

€ 19

Faraona in salmì <sup>9</sup>

€ 10

Costine con salsiccia, fagioli e cotiche <sup>9</sup>

€ 10

Pesci pescati da condividere:

€

Zucchine in padella

€ 4

Cavolo cappuccio con patate

€ 5

Insalata

€ 3,5

Cucina marchigiana

€ 5



I dolci

Sacher torta <sup>1,3,7,8</sup>

€ 5

Semifreddo alla sapa con lonzino di fichi <sup>1,3,7,8</sup>

1,3,7,8

€ 5

Crema di mascarpone al marsala con panettone

€ 5

## Degustazioni al tavolo

"Il buongustaio" - euro 40 (si intende solo per l'intero tavolo)

Antipasto, primo e secondo con contorno

"Decide la Cucina" - euro 30 (si intende solo per l'intero tavolo)

Primo, secondo con contorno **IN ALTERNATIVA** antipasto, secondo con contorno

"Menù SOLO pranzo" - euro 20 (si intende solo per l'intero tavolo)

A vostra scelta antipasto e primo



Il metodo di "abbattimento termico":

operazione di carattere preventiva per minimizzare rischi microbiologici CE 853/2004, viene usato per il pesce destinato ad essere mangiato crudo o per particolari esigenze.



### Le bevande

Acqua filtrata Blupura € 1,5

Bibite € 3

Birra Rothause, pils dalla Foresta Nera 33 cl € 4  
Guglielmo, zerocinquanta 50 cl € 5

Hausbrandt caffè espresso BIO Arabica 100% € 1,5  
Decaffeinato € 1,7  
Ginseng | Orzo | Tè | Tisane | Cappuccino € 2  
CORREZIONI € 0,5

Pane e coperto € 3

## TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI