



# Nuove rotte **STESSE** **RADICI**



*“Dal 1934, da quando la bisnonna Esterina diede inizio all’attività ristorativa della nostra famiglia, ad oggi, la nostra “filosofia” si è sempre basata sulla qualità della materia prima. Una qualità che ormai ci contraddistingue da anni, con una cucina “espressa” giornaliera di pesce fresco accompagnata a volte anche da piatti di carne, proponendo ricette storiche di famiglia, della tradizione marchigiana ed innovative.*



*Proposte di degustazioni* (rivolgersi a Silvia per gli allergeni)  
(si intendono per l'intero tavolo)

**40 € ... “Menù al buio”**

*Antipasto, primo, secondo e contorno*

**25 € ... “Menù pranzo”** (rivolgersi a Silvia per la proposta del giorno)

*Antipasto e primo oppure primo e secondo + sorbetto*

## Proposta del giorno

Ostriche, bivalve e crostacei <sup>2,14</sup>

- € 5,50 Utah Beach, Normandia
- € 6 Tia Maraa, Irlanda del sud
- € 5 Cocollos, Irlanda del nord
- € 4 Clams, vongole grandi
- € 6 Percebes



- € 10 Alici marinate <sup>4</sup>
- € 13 Panzanella di seppia <sup>4</sup>
- € 8 Crostini con baccalà mantecato <sup>1,4,7</sup>
- € 15 Razza su crema di peperoni <sup>4</sup>
- € 16 Tartare di leccia <sup>3,4</sup>



- € 12 Tagliatelle con granchietti <sup>1,2,3,9</sup>
- € 13 Gnocchi “verdi” con crema di gamberi <sup>1,2,3,7</sup>
- € 12 Spaghettoni Cavalieri con cozze e pachini <sup>1,14</sup>



- € 18 Frittura di paranza e calamari <sup>1,2,3,4,14</sup>
- € 21 Arrosto misto di pesce nostrano <sup>1,4,14</sup>
- € 16 Baccalà al forno <sup>1,4,7</sup>

Pesci pescati da condividere: <sup>4,9</sup>

Spiacenti ma sono tutti terminati

€



€ 5 Melanzane in potacchio

€ 3,5 Insalata mista



€ 5 Tiramisù <sup>1,3,7,8</sup>

€ 5 Semifreddo alla sapa e lonzino di fichi <sup>1,3,7,8</sup>

€ 6 Dessert di formaggi <sup>7</sup>



### 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

€ 1,5 Acqua filtrata Blupura

€ 3 Bibite

€ 4 Birra Rothause, pils dalla Foresta Nera 33 cl

€ 5 Guglielmo, zerocinquanta 50 cl

€ 1,5 Hausbrandt caffè espresso BIO Arabica 100%

€ 1,7 Decaffeinato

€ 2 Ginseng | Orzo | Tè | Tisane | Cappuccino

€ 0,5 Eventuali correzioni

€3 Pane e coperto

## 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