



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 solo fresco accompagnata a volte anche da piatti di carne, proponendo ricette storiche di famiglia, della tradizione marchigiana ed innovative.*



Proposte di degustazioni (rivolgersi al personale per gli allergeni)
(si intendono per l'intero tavolo)

40 € ...”Decido Io”

Antipasto, primo, secondo e contorno

30 € ...”Decide la Cucina”

Due portate + dolce

20 € ...”Menù “pranzo di lavoro”

Antipasto e primo

sabato 14

Ostriche, bivalve e crostacei ^{2,14}

€ 5 Coccollos, Irlanda

€ 4 Verte, Marenne Oleron

€ 5 Special Utah beach, Normandia

€ 3,5 Tartufi di mare



€ 12 Lumachine di mare in porchetta ^{9,14}

€ 15 Polpo spadellato con 'nduja su crema di legumi ⁴

€ 12 Insalata di seppia con puntarelle e salsa verde ⁴

€ 8 Pane biscottato con baccalà mantecato ^{1,4,7}

€ 10 Alici marinate ⁴



€ 14 Ravioli “neri” con sardoncini, pane croccante e limone ^{1,2,3,4,7,14}

€ 13 Tagliatelle con carciofi e mazzancolle ^{1,2,3}

€ 10 Passatelli in brodo di razza e razza ^{1,2,3,9}



€ 19 Arrosto misto nostrano ^{1,2,4,14}

€ 19 Stoccafisso con le patate ^{4,9}

€ 17 Frittura di “paranza” ^{1,2,3,4,14}

Pesci pescati da condividere: ^{4,9}

€ 76 Spigola 1170 gr



€ 5 Melanzane in potacchio con pomodoro ⁹

€ 3 Insalata verde



€ 5 Sapa e lonzino di fichi ^{1,3,7,8}

€ 5 Tiramisù ^{1,3,7,8}

€ 6 “La bocca non è stracca se non sa di vacca” ⁷

(Comtè 18 mesi Jura, Castel di Capra Italia e Shropshire Blue
Inghilterra)



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