



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

Proposta del giorno

Ostriche, bivalve e crostacei ^{2,14}

€ 6 Prieur Brien, Bacino di Thau, Francia

€ 5 Cocollos, Spiaggia di Donegal, Irlanda Nord O

€ 5 Special Utah beach, Normandia

€ 3,5 Tartufi di mare

€ 5 Percebes



€ 12 Sardoncini spinati e fritti ^{1,3,4}

€ 12 Insalata di seppia con crudità di carciofi e salsa verde ⁴

€ 13 Canocchie a vapore ²

€ 10 Alici marinate ⁴

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



€ 13 Gnocchi “verdi” alla crema di gamberi ^{1,2,3,7,9}

€ 13 Tagliatelle mare e fave ^{1,2,3,4,9,14}



€ 16 Baccalà al forno ^{1,4,7}

€ 20 Arrosto misto nostrano ^{1,2,4,14}

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

Pesci pescati da condividere: ^{4,9}

- € 55 Orata 850 gr
- € 53 Orata 820 gr
- € 59 Ombrina 920 gr



- € 5 Zucchine in padella con cipolla
- € 5 Verza in padella
- € 5 Bietole all'agro



- € 6 Semifreddo alla sapa con 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