

STORIE DELL' ADRIATICO

La Cucina è Visione:
della stagione
dello stare insieme
dell'animo
del tempo
del mare
della terra
del cielo.



Alzare gli occhi
vedere il mare
arginato dagli scogli
sconfinare con il cielo.



1962



Ricordare il canto dei pescatori
al mattino presto
tornare a terra



e sentire la storia
della materia prima
in un nuovo piatto.



German Scalmaffi

SALUMERIA DI MARE

Ricciola stagionata con paprika dolce

Sgombro

Cefalo

Lonza di tonno

Bottarga di tonno

Bottarga di muggine

25 €

in abbinamento

GIN TONIC

Gin Mare

10 €

Gin Monkey 47

12 €

BUSINESS LUNCH

OGNI GIORNO

Selezione di 3 Antipasti
Primo
Mantecato

30 €

-

AFFARE DI GUSTO

Selezione di 3 Antipasti
Secondo
Mantecato

32 €

Disponibile a pranzo dal lunedì al venerdì
Nel menu sono compresi acqua e coperto

DA IERI A OGGI

Scampo, caviale di aringa, granita al cetriolo e vodka Beluga

Seppia, compressione di mazzancolla, sedano, mandarino e chips di tapioca

Spaghetto "Mancini" in bianco al pomodoro e ricci

Pescatrice in potacchio come tradizione

Rosmarino Ice Cream



La Pesca Saturnia

60 €

3 Calici in abbinamento

28 €

Mosnel Rosè Franciacorta DOCG
Bucci Verdicchio Jesi Classico Sup. D.O.C. Bio 2020
Moscato d'Asti Saracco 2020

Questo menu degustazione è previsto per l'intero tavolo
Nel menu sono compresi acqua e coperto

I CRUDI

<i>Gran plateau di crudi</i> <i>escluso il lunedì</i>	36 €
Ostrica San Michele	4 €
Ostrica Boudeuse "David Herve"	4 €
Canocchie	3,5 €
Scampi	5 €
Cannelli	2 €
Fasolari	1,5 €
Mazzancolle	2,5 €
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	5 €

CRUDO

<i>Menu Degustazione crudo*</i>	30 €
Scampo, caviale di aringa, granita al cetriolo e beluga	12 €
Spigola, pepe di Sichuan, cumquat candito, paccasassi del Conero	14 €
Sogliola alla pizzaiola	16 €

*Le portate che compongono il menù degustazione crudo sono ordinabili anche singolarmente

ANTIPASTI

IL NOSTRO PERCORSO* 22 €

Seppia, compressione di mazzancolla, sedano, mandarino,
chips di tapioca 10 €

Razza, panzanella e basilico 10 €

Alice, cipolla, maionese di alghe, burro di mare 10 €

TIEPIDO MAR 16 €

totano, mazzancolla, verdure scottate, acqua di vegetazione

CANESTRELLO E CANNELLO 18 €

gratinato come tradizione



MOSCIOLO SELVATICO DI PORTONOVO 12,5 €
come tradizione



UOVO 64° 16 €
con patata e tartufo

*Le portate che compongono il Nostro Percorso sono ordinabili anche singolarmente

PRIMI

TAGLIATELLA MARE DENTRO 16 €

SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA 15 €
Pastificio Mancini, vongole, bottarga di muggine, aglio nero,
olio e peperoncino

GNOCCO E GALLINELLA 15 €
il suo fondo bruno e San Marzano confit



SPAGHETTONE SENATORE CAPPELLI "LATINI" 15 €
al sugo di Moscioli selvatici di Portonovo come tradizione

PASTA MISTA "VERRIGNI" 18 €
al sugo di ragusa in porchetta



BOTTONE RICOTTA E LIMONE 18 €
vegetali, colatura di parmigiano 24 mesi

SECONDI



BRODETTO DI PORTO RECANATI

come tradizione

28 €

BRODETTÒ 2 VOLTE

30 €

BACCALÀ

patata dei Sibillini, cipolla stufata, confit di pomodorino, taggiasche essiccate

22 €

PESCATO AL VAPORE

20 €

FRITTO DEL BARCHETTO

18 €

SPIGOLA ALLA BRACE

cipollotto brasato, mostarda di limone e vegetale

23 €

-

ALLA BRACE

TOTANO

15 €

SEPPIA

18 €

ROMBO, SEPPIA, SCAMPO E MAZZANCOLLE

26 €

SARDONI SCOTTADITO

15 €



PIATTO NELL'ORTO

15 €

CONTORNI

PATATE novelle arrostate 7.5 €

VERDURE al carbone 8 €

MISTICANZA del nostro orto 5 €

PATATA chips 6 €

-

LE NOSTRE PIZZE

Lievitazione 72 ore con il nostro lievito madre e farine rimacinate a pietra con grano Senatore Cappelli

LAMPARA 15 €

pomodorini gialli, bufala DOP, alici di Lampara, capperi

POLPO 15 €

patate, pomodorini confit, olive taggiasche, polpo, basilico

BACCALÀ 15 €

fiordilatte, patate, peperoni, baccalà, polvere di olive

LA ROTONDA 15 €

frutti di mare, pomodoro



MARGHERITA 10 €

pomodoro, fiordilatte

Coperto 4 €