

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

## I MENU DEGUSTAZIONE

**6**

Un percorso di 6 portate, affidandosi allo Chef

60 €

**8**

Un percorso di 8 portate, affidandosi allo Chef

80 €

Per accompagnare il vostro menu potete scegliere dalla carta dei vini oppure affidarvi al nostro sommelier per una degustazione personalizzata.

## 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 €
Mazzancolle	2,5 €
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	5 €

## CRUDO

<b>DEGUSTAZIONE CRUDA</b>	30 €
Scampo, caviale di aringa, granita al cetriolo e beluga Spigola, pepe di Sichuan, cumquat candito, paccasassi del Conero Sogliola alla pizzaiola	

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

## ANTIPASTI

### DEGUSTAZIONE FREDDA

22 €

Canocchia al vapore, rucola selvatica, chips all'anice e la sua salsa verde  
Seppia alla marinara, giardiniera e sedano rapa  
Alice, cipolla, maionese di alghe, burro di mare

### DEGUSTAZIONE CALDA

22 €

Triglia alla mugnaia alla brace e salsa capperi  
Palombo in brodetto  
Ragusa in porchetta

### LA SEPPIA NELLA ZUCCA

16 €

zucca, seppia, semi di zucca e nero di seppia

### IL TONNO

20 €

tonno rosso, lardo, cipolla di Suasa stufata e porro brasato

### IL GRATINATO

18 €



### UOVO 64°

20 €

con patata e tartufo

## PRIMI

**TAGLIATELLA MARE DENTRO** 16 €  
Tagliatella, calamaro, totano, moscardino, mazzancolla e polvere di scampo

**SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA** 16 €  
Spaghetti Pastificio Mancini, vongole, bottarga di muggine e aglio nero

**BOTTONE BURRO E SARDÒ** 18 €  
Bottone con burro e sardò, erbe miste di campo, caciotta di Urbino

**PASTA MISTA** 18 €  
Pasta mista "Verrigni" al sugo di ragusa in porchetta

**CAMPOFILONE** 18 €  
Campofilone in assoluto di seppia



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

## SECONDI



### **BRODETTO DI PORTO RECANATI**

32 €

come tradizione

### **PESCATO AL VAPORE**

24 €

### **RANA PESCATRICE**

22 €

in potacchio e colatura di prosciutto di Norcia

### **SPIGOLA**

22 €

scalogno fondente, zucca, spinacino, juice di spigola

### **FRITTO DEL BARCHETTO**

20 €

-

## ALLA BRACE

### **BRACE DI MOLLUSCHI**

20 €

Totano, Seppia

### **BRACE DI CROSTACEI**

26 €

Scampo, Mazzancolla

### **BRACE DEL PESCATORE**

28 €

Rana pescatrice, Spigola d'amo, Rombo chiodato

### **SARDONI SCOTTADITO**

16 €



## DAL NOSTRO ORTO

<b>PATATE</b> novelle al forno	7€
<b>CAVOLO NERO</b> e colatura di Alici	8€
<b>MISTICANZA</b> del nostro orto	5€
<b>PATATA</b> chips	6€
<b>ZUCCA</b> sotto la cenere	6€
<b>VERDURE MISTE</b> di campo	7€

Per ragioni di mercato alcuni pesci e verdure, talvolta potranno essere sostituiti ad altri, inoltre le preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica preventiva mediante sottovuoto e abbattimento a -20° conforme alla prescrizione delle Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sez.VII, capitolo 3, lettera d, punto 3.

## **ALLERGENI**

**1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>1</sup>;
- b. maltodestrine a base di grano<sup>1</sup>;
- c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine nel vino

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a. olio e grasso di soia raffinato<sup>1</sup>;
- b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:

- a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b. lattitolo

**8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* Li), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) Ki Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

**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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

<sup>1</sup>E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di *allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*