

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 €

### *abbinamento consigliato*

**CITRUS**

**MIL GIN**

*servito con rosmarino*

10 €

-

**FLOREAL**

**CRAFTER'S AROMATIC FLOWER GIN**

*servito con pompelmo e frutti rossi*

10 €

-

**DRY**

**67/100 PURAL LONDON DRY GIN**

*servito con paccasassi e lime*

10 €

Disponibile a pranzo dal lunedì al venerdì

## **BUSINESS LUNCH**

### **OGNI GIORNO**

Selezione di 3 Antipasti

Primo

Mantecato

32 €

-

### **AFFARE DI GUSTO**

Selezione di 3 Antipasti

Secondo

Mantecato

34 €

-

Disponibile solo domenica a pranzo

## **DELLA TRADIZIONE**

Tiepido Mar

Tagliatelle "Mare Dentro"

Frittura dell' Adriatico e verdure con aceto di lamponi

Sorbetto di limone

50 €

## 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 menu degustazione vengono serviti preferibilmente per tavolo completo

## I CRUDI

<i>Gran plateau di crudi</i>	40 €
Ostrica Boudeuse "David Herve"	5 €
Canocchie	3,5 €
Scampi	5 €
Cannelli	2 €
Mazzancolle	2,5 €
Gambero Rosso di Mazara del Vallo	5 €

### SELEZIONE OSTRICHE

<b>SAN TEODORO</b> , Sardegna	5 €
<b>TARBOURIECH</b> , Comacchio	6,5€
<b>REGALOIR</b> , Costa Azzurra	5,5€

## CRUDO

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

## ANTIPASTI

### DEGUSTAZIONE FREDDA 22€

**Ricciola** alla puttanesca

**Seppia** in giardiniera

**Alice**, cipolla, maionese di alghe, burro di mare

### DEGUSTAZIONE CALDA 22€

**Triglia** e indivia alla brace in salsa capperi

**Polpo** sotto la cenere, patata, fungo chiodino, polvere ai carboni vegetali

**Moscardino** in potacchio

### IL BACCALÀ 18€

baccalà 51°, gazpacho, mela verde, acetosa

### LA RAZZA 12€

razza al vapore, panzanella ed estrazione di basilico

### IL SARDONE 16€

sardone "scottadeto", pane e panzanella

### IL GRATINATO 20€

cannelli e canestrelli



### IL MOSCIOLO SELVATICO DI PORTONOVO 14€

come da tradizione



### UOVO 64° 20€

con patata e tartufo nero estivo

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

## PRIMI

### **TAGLIATELLA MARE DENTRO**

16€

Tagliatella tirata a mano, calamaro, moscardino, mazzancolla e vongole

### **SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA**

16€

Spaghetti Pastificio Mancini, vongole, bottarga di muggine e aglio nero

### **SPAGHETTONE AL SUGO DI MOSCIOLI SELVATICI**

16€

Spaghettone Senatore Cappelli Carla Latini, moscioli selvatici di Portonovo e finocchietto

### **GNOCCO IN POTACCHIO**

18€

Gnocco ripieno di rana pescatrice in potacchio e i suoi vegetali



### **BOTTONE RICOTTA E LIMONE**

18€

Bottone di ricotta e limone, vegetali, colatura di parmigiano 24 mesi

## SECONDI

**SEPPIA** 20 €  
Seppia alla brace, cicoria affumicata, quinto quarto di seppia

**CALAMARO** 18 €  
Calamaro alla brace, chimichurri, misticanza dell'orto, aceto di arancio

**ROMBO** 24 €  
Carré di Rombo lardato, bietolina alla brace, juice di mare

**OMBRINA** 22 €  
Ombrina alla mugnaia, scarola, gel di carota, polvere di San Marzano, estrazione di Verdicchio

**BRODETTÒ** 30 €  
Seppia, mazzancolla, totano, rana pescatrice, scorfano, palombo, gallinella di mare, lumacone, colatura di brodetto



**BRODETTO DI PORTO RECANATI** 34 €  
Come tradizione



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.*