



Menù

Percorsi di gusto

Antipasti di terra

Tagliere del Montefeltro misto di salumi e formaggi marchigiani con crostolo caldo (1,7)	€ 14
Tartare dello Chef manzo marchigiano al coltello (5,6,10)	€ 15
Flan di zucchine con fondutina di Casciotta di Urbino e fiori di zucca freschi (7,11,13)	€ 10

Antipasti di mare

Polpo tiepido in insalata patate rosse di Sompiano, taggiasche e basilico greco (9,4,2)	€ 15
Gamberi rossi profumati d'agrumi Pepe rosa, lime, zenzero (2,4,14)	€ 12
Soute cozze e vongole su crostoni di pane (2,4,14)	€ 10

Primi di terra

Cappellacci alle ortiche pomodorini pachino, olive taggiasche, basilico greco, stracciatella di burrata (1,3,7)	€ 14
Strozzapreti primavera zucchine, speck, zafferano e fiori di zucca (1,3,7)	€ 12
Tagliatella o gnocco all'anatra (1,3,7)	€ 10

Primi di mare

Passatelli ai frutti di mare (1,2,3,4,7,12,14)	€ 15
Carbonara di mare con tartufo nero estivo (1,3)	€ 18
Chitarrine allo scoglio (1,2,3,4,7,12,14)	€ 12

Secondi di terra

Tagliata di manzo sale rosa e rosmarino	€ 18
Filetto di nino in crosta di pane e semi di papavero, cipolline caramellate in agrodolce (1,7)	€ 15
Arrosticini di agnello	€ 14
Filetto di manzo alla griglia al misto di pepi	€ 20

Secondi di mare

Spiedini gamberoni e calamari (1,2,4,14)	€ 13
Frittura mista gamberi, calamari e paranza (1,2,4,14)	€ 18

Contorni

Patate arrosto	€ 5
Insalata mista	€ 5
Verdure grigliate	€ 6
Verdure al gratin miste (1)	€ 6

Dessert

Semifreddo vaniglia e mango (1,3,7)	€ 6
Mascarpone binaco ai frutti di bosco freschi (3,7)	€ 6
Pasticceria secca (consigliata per 2 persone) (1,3,7,8)	€ 8
Cestino di cialda con yogurt della casa con miele, fichi caramellati e noci (1,3,7,8)	€ 7
Panna cotta alle fragole (7)	€ 5

Bevande

Acqua 0,75	€ 2,50	Caffè	€ 1,50
Acqua 0,50	€ 1,50	Caffè corretto	€ 2
Vino della casa ¼ lt	€ 3	Amari	€ 3
Vino della casa ½ lt	€ 5	Grappa bianca	€ 4
Vino della casa 1lt	€ 8	Grappa barricata	€ 5
Bevande in lattina	€ 2,50	Birre	
Coca cola vetro 1lt	€ 6	Menabrea 0,66 cl	€ 5
		Augustiner 0,50 cl	€ 6
		Corona 0,33 cl	€ 4
		Agricola 0,66 cl	€ 7
		Icnusa 0,33 cl	€ 4
		Lupulus 0,75 cl	€ 12

Legenda Allergeni

- 1 - **GLUTINE** (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 2 - **CROSTACEI E DERIVATI** (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
- 3 - **UOVA** (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
- 4 - **PESCE E DERIVATI** (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
- 5 - **ARACHIDI E DERIVATI** (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 6 - **SOIA E DERIVATI**(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 7 - **LATTE E DERIVATI** (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 8 - **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
- 9 - **SEDANO E DERIVATI** (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 10 - **SENAPE E DERIVATI** (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
- 11 - **SEMI DI SESAMO E DERIVATI** (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
- 12 - **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ -usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
- 13 - **LUPINO E DERIVATI** (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 14 - **MOLLUSCHI E DERIVATI** (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)