

Conoscenza e rispetto sono
gli ingredienti fondamentali
per stimolare la creatività.
Le stagioni e i meravigliosi
prodotti che l'Adriatico offre
sono la maggiore nostra
ispirazione.



**"Ascolta la storia del mare
Ammirando il suo immenso
E nell'odore della brezza
Assaporare il gusto".**

Non altra verità oltre quella del libero gioco dei sensi.



Progetto: Vedo a Colori - Street Art al porto - Civitanova Marche
A cura di: Giulio Vesprini
Artista in foto: Sea Creative

Menù Degustazione

50

Entrée

Adriatico tra le nuvole

Carpaccio di tonno, aglio nero, timo limone, foglia ostrica

Polpo, bieta, nero di polpo, prezzemolo, rosmarino

**Bottone rana pescatrice in potacchio, estrazione di crudo di Norcia,
san Marzano alla brace**

Rombo, laccatura al Verdicchio, lardo, zucchina alla scapece, salsa prezzemolo

Pre-dessert

Yogurt, melone e limone

Menù Del Pranzo **(solo nei giorni feriali)**

26

Selezione tre antipasti

Un primo

Dolce

Nei menù "Degustazione" e "Del Pranzo" sono compresi acqua e pane della casa.

I nostri alimenti possono contenere allergeni, per chiarimenti rivolgersi al personale di sala.

Il Crudo

Grand plateau di crudi (escluso il lunedì)	30
Ostrica san Michele	3.5
Ostrica Boudouse Dh	3.5
Canocchie	2
Scampi	5
Cannelli	1.5
Fasolari	1.5
Mazzancolle	2
Ricci	3
Mazara del Vallo (Sicilia)	5
Tagliatella di calamari...	10

I nostri alimenti possono contenere allergeni, per chiarimenti rivolgersi al personale di sala.

Carpacci

2016 Ricciola	14
Passion fruit, mandorle, the verde	
2020 Spigola d'amo	14
Kumquat, pepe di Sichuan, vegetali	
2020 Tonno	14
Aglio nero, timo limone, foglia ostrica	
Tartare...	16

Antipasti

Le 4 degustazioni	16
2019 Sgombro	12
Limone, cipolla caramellata, pop corn di maiale, mayo finocchio	
2020 Astice blu	20
Indivia, limone, salsa tzatziki, lampone	
2019 Alice	10
Tapioca, burro di mare, caramello di cipolla	
Crostacei al vapore con vegetali e frutta di stagione	20
2018 Polpo	14
Bieta, nero di polpo, clorofilla di prezzemolo, crumble al rosmarino	
1962 Mosciolo Selvatico della Riviera del Conero	9.5
1962 Degustazioni di gratinato	14

Le disponibilità del crudo e dei carpacci possono variare a seconda della stagione di pesca, il Vostro cameriere saprà indicarVi le scelte più adeguate al periodo.

I nostri alimenti possono contenere allergeni; per chiarimenti rivolgersi al personale di sala.

La Pasta

1962	Tagliatella Mare Dentro	12
2020	Dentro lo Gnocco... Ragusa, acqua di vegetazione di pomodoro, paccasassi	14
2020	Bottone rana pescatrice in potacchio Estrazione di crudo di Norcia, San Marzano alla brace	14

Selezione Carla Latini



2018	Spaghetto Carla Latini Vongole, bottarga di tonno, aglio, olio e peperoncino	11
2019	Spaghettono Burro e sardò, caviale e alghe	11
2020	Spaghettono Senatore Cappelli sugo di moscioli	11

Il Pesce

2020	Baccalà	16
	Patata, cipolla sotto la cenere, mostarda di pomodoro, oliva taggiasca, colatura di baccalà	
2020	Rombo	18
	Laccatura al Verdicchio, lardo, zucchine alla scapece, salsa prezzemolo	
1962	Pescato al vapore	20
1962	Fritto del Barchetto	16
1962	Brodetto di Porto Recanati come da tradizione	28



Cottura alla Brace

	Calamaro	13
	Seppia	15
	Pescato del giorno	20
	Sardoni scottadito	10

La cottura dei nostri secondi, fatta al momento, ci consente di soddisfare ogni Vostra eventuale richiesta.

I nostri alimenti possono contenere allergeni; per chiarimenti rivolgersi al personale di sala.

Orto e Mare

Insalata riccia, San Marzano, carote, avocado, mais e tonno scottato	9
Misticanza, melone, mazzancolle, mayo al lime e pane al burro	9
Indivia, seppia, olive taggiasche, arancio e sesamo nero	9
Il tiepido mar, totano, mazzancolla, verdure croccanti, colatura di acqua di vegetazione	13

Le Pizze

Margherita Pomodoro, fior di latte	7.5
Lampara Pomodorini gialli, bufala dop, alici di lampara, capperi	10.5
Polpo Patate, pomodorini, olive taggiasche, pomodorini confit, polpo e basilico	10.5
Baccalà Fior di latte, patate, peperoni, baccalà, polvere di olive	10.5
La Rotonda Frutti di mare, pomodoro	10.5

Coperto	2.5
---------	-----

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 il sottovuoto e abbattimento a -20° conforme alla prescrizione delle Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sez.VII, capitolo 3, lettera d, punto 3.