

## LA CARTA

|  |    |
|--|----|
| I CRUDI DEL MERCATO  | 30 |
| CALAMARI IN PORCHETTA  | 28 |
| SGOMBRO ALLA BRACE, TERIYAKI DI MELA, RAPE E SCALOGNO                      | 28 |
| INSALATA DI FAGIANO, FOIE GRAS, RADICCHIO, BALSAMICO, TARTUFI DI MARE      | 30 |
| RISOTTO, CIPOLLA DI SUASA, AGHI DI PINO                                    | 30 |
| SPAGHETTI <i>MANCINI "UNDERGROUND"</i> , RICCI DI MARE E PECORINO DI FOSSA | 32 |
| PAPPARDELLE RIPIENE DI CACIO E PEPE, CALAMARETTI, VONGOLE, BROCCOLI        | 30 |
| STRICHETTI, GAMBERI ROSSI, BORLOTTI AL SUGO, ZABAIONE AL ROSMARINO E CURRY | 30 |
| PESCATO DEL GIORNO, CAVOLO NERO, BERNESE AL PREZZEMOLO                     | 38 |
| RICCIOLA, PANE CROCCANTE, SUCCO DI PEPPERONE VERDE, OLIVA TAGGIASCA        | 38 |
| FARAONA COTTA NEL FIENO, CHANTILLY DEI SUOI FEGATINI, ALGHE                | 35 |
| AGNELLO ALLA ROSSINI, LA SUA SPALLA IN FRICASSEA                           | 38 |

L'entrée di benvenuto, i pani, la piccola pasticceria

6 euro

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati. Vi informiamo inoltre che il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In caso di intolleranze alimentari e/o allergie Vi invitiamo ad informare tempestivamente il personale di sala o a consultare l'apposita tabella allergeni che Vi sarà fornita su richiesta.

## I MENU' DEGUSTAZIONE *vengono realizzati per l'intero tavolo*

### UNA GIORNATA AL MARE

120

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CUCCIOLONE E "DiMare" SPRITZ

ALICI, PIADINA, RUCOLA E CIPOLLA

OSTRICA GILLARDEAU, SPUGNOLE, LINGUA DI VITELLO E SALSA VERDE

SGOMBRO ALLA BRACE, TERIYAKI DI MELA, RAPE E SCALOGNO

TOPINAMBUR, UVA FRAGOLA, MANDORLA

BOTTONI DI TRIGLIA, FOIE GRAS, PEPE VERDE

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IN POTACCHIO, CEDRO, ALGHE

COLOMBACCIO, BERNESE AL WHISKEY, CIME DI RAPA, FICHI VERDI CANDITI

PISCO SOUR TROPICALE

CROCCANTINO

*I nostri abbinamenti:*

*Mix pairing*

65

*Total wine*

65

### I CLASSICI SEI

95

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CUCCIOLONE E "DiMare" SPRITZ

CRUDO DI MERCATO ALLA PIZZAIOLA

CALAMARI IN PORCHETTA

PAPPADELLE RIPIENE DI CACIO PEPE, VONGOLE, CALAMARETTI, BROCCOLI

COSTOLETTA D'AGNELLO ALLA ROSSINI

IL CONIGLIO ALL'ACETO, OMAGGIO ALLA NELLA DEL CASALE

PISCO SOUR TROPICALE

COME UNA MORETTA FANESE

*I nostri abbinamenti:*

*Mix pairing*

60

*Total wine*

60

### I CLASSICI QUATTRO

75

IL POMODORO AL GRATIN NEL XXI SECOLO

CALAMARI IN PORCHETTA

SPAGHETTI MANCINI "UNDERGROUND"

FARAONA COTTA NEL FIENO, CHANTILLY DEI SUOI FEGATINI, ALGHE

PISCO SOUR TROPICALE

CIOCCOLATO AL LATTE, ROSMARINO, NOCCIOLE

*I nostri abbinamenti:*

*Mix pairing*

50

*Total wine*

50

## I DOLCI

LA ROSA DI PESARO - Panna cotta allo yogurt, lamponi, rose, sciroppo di fava tonka 16

CIOCCOLATO AL LATTE, ROSMARINO, NOCCIOLE 16

COME UNA MORETTA FANESE - Tenerina caffè e cioccolato,  
gelato al latte di pecora "Cau & Spada" e limone, moretta soffiata 16

CROCCANTINO - Soufflé ghiacciato allo yogurt "Cau & Spada", amarene di Cantiano,  
carcadè, arachidi 18

SORBETTO DEL GIORNO 10

## VINI DA DESSERT

MAROTTI CAMPI, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO, ONYR, 2019 13

LA LEPRE E LA LUNA, VINO AROMATIZZATO ALLE VISCIOLE, SELVA, 2022 15

CASCINA BARICCHI, REGINA DI FELICITA', MOSCATO 12

CHATEAU D'YQUEM, SAUTERNES, 2001, SAUVIGNON E SEMILLON 75

## ABBINAMENTO ANALCOLICO

SUCCO DI ANANAS E MENTA 10