



Idee in cucina

Il nostro Benvenuto

Moscioli, scoglio, limone e prezzemolo

Calamaro nero ripieno, peperone e lonza

La capasanta quasi come una caprese

Tortello ripieno di baccalà all'anconetana, riduzione di granchio  
e uova di aringa affumicate

Rombo, salsa al vino, patate olive e rosmarino

Predessert

Dessert

Divertimenti finali

50

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono  
possibilmente per tutto il tavolo

## Alla carta

### Antipasti

La capasanta quasi come una caprese	16
Calamaro nero ripieno, peperone e lonza	16
Insalata tropicale di astice	22
Sogliola, burro e camomilla	16
Uovo, patate, parmigiano e tartufo	18
Ricciola, passion fruit, vaniglia e pepe nero	16
Gambero rosso, cetriolo, mandorla cruda e mela piccante	16

### Le paste

Spaghettoni Mancini e moscioli di Portonovo in porchetta	16
Risotto Bellini e crudo di gambero rosso	18
Tortello ripieno di baccalà all' anconetana, riduzione di granchio e uova di aringa affumicate	18



## I pesci

Rana pescatrice, parmigiana di melanzane e pomodoro	22
Rombo, salsa al vino, patate, olive e rosmarino	22
Zuppa estiva di baccalà con le sue trippe, vongole veraci e mazzancolle	22



## Le Carni

Piccione, frutti rossi e cioccolato	26
Agnello alla marchigiana (pancetta, erbe aromatiche e carciofo)	22



## Dessert

Pesca in agresto, latte di cocco e gelato all'arachide	7
Cioccolato al mare	7
Composta di nocciole e chantilly	7
Infuso freddo di tè e lemongrass, macedonia di frutta, gelato allo yuzu	5

## Coperto

5