








Emilia

ANTIPASTI

Ostriche	euro	3,00 cad.
14		
Antipasto misto,		24,00
 freddo <i>insalata di seppie, canocchia, paccasassi</i>		
 caldo <i>raguse, cannolicchi, capasanta</i>		
1, 2, 3, 5, 9, 12, 14		
Moscioli alla marinara 		12,00
14		
Moscioli gratinati 		12,00
1, 14		
Insalata di seppie <i>con sedano, carote, fagioli borlotti</i>		11,00
9, 12, 14		
Capesante gratinate		4,00 cad.
7, 12, 14		

PRIMI PIATTI

Spghettini Mancini con i Moscioli 	euro	15,00
<i>Gli spaghetti con i Moscioli sono preparati secondo la ricetta di Nonna Emilia</i>		
1, 14		
Spghettini Mancini con sardoncini e pomodorini		14,00
1, 14		
Calamarata alle vongole e purea di cicerchia 		14,00
1, 14		
Risotto alla marinara, <i>minimo per 2 persone</i>		14,00
2, 14		
Tagliatelle ai crostacei e molluschi		14,00 cad.
<i>La pasta è realizzata per noi da un laboratorio artigianale.</i>		
1, 2, 3, 14		
Gnocchetti ai calamari, gamberetti e scampetti		14,00
<i>La pasta è realizzata per noi da un laboratorio artigianale.</i>		
1, 2, 3, 14		
 <i>A richiesta spaghetti senza glutine</i>		

Per chi non ama il pesce

Prosciutto e melone	euro	12,00
Caprese		10,00
7		
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia		12,00
<i>La pasta è realizzata per noi da un laboratorio artigianale.</i>		
1, 3, 7		
Spaghetti pomodoro e basilico		10,00
1, 7		
Bistecca alla brace		14,00
Cotoletta di pollo con chips		12,00
1, 5		



Con il nome Moscioli si intendono le cozze pescate nella zona di Portonovo di Ancona e precisamente nel tratto di mare che va da Pietralacroce di Ancona ai Sassi Neri di Sirolo. È Presidio Slow Food dal 2004.

Ogni mattina dalla Cooperativa Pescatori, che ha la sua sede proprio accanto alla nostra cucina, arrivano i **Moscioli selvatici di Portonovo** direttamente sui nostri tavoli da lavoro, dove ad uno ad uno vengono visionati e puliti dal bisso. Dopo l'accurato lavaggio, i moscioli sono leggermente cotti al forno a vapore dove le valve si schiuderanno, sprigionando tutto il loro intenso profumo e sapore. Ancora una volta i moscioli vengono ispezionati per eliminare ogni traccia di bisso, poi selezionati e divisi a seconda della preparazione, alla marinara, al gratin o tritati per diventare *il famoso sugo coi moscioli di nonna Emilia*, che serviamo con gli spaghetti. Il giorno dopo si ricomincia... mare permettendo!

SECONDI PIATTI


Grigliata mista alla brace <i>sogliola dell'Adriatico, spiedino di calamari, scampo e rana pescatrice</i> 	euro	25,00
1, 12, 14		
Spiedini di calamari alla brace 		18,00
1, 14		
Sardoncini scottadito alla brace 		14,00
1		
Rana pescatrice alla brace  (pezzature tra i 400 gr. e 1000 gr.)	all'etto	5,50
1		
Guazzetto pesci, crostacei e molluschi		24,00
1, 2, 14		
Bollito misto <i>sogliola dell'Adriatico, filetto di orata, mazzancolla, scampo, paccasassi e maionese fresca servita a parte</i>		24,00
2, 3, 5		
Orata al forno <i>con patate, zucchine e pomodori</i>		18,00
7		
Rombo o Spigola al forno <i>con patate, zucchine e pomodori (pezzature tra i 900 gr. e 1500 gr.)</i>	all'etto	5,00
7		
Frittura mista dell'Adriatico		20,00
1, 2, 12, 14		
Frittura di calamari		16,00
1, 12, 14		
Fish and chips, <i>rana pescatrice impanata e patatine chips</i>		15,00
1, 5		
 Secondo la tradizione della Riviera del Conero, il pesce alla brace lo prepariamo con un leggero condimento a base di pangrattato, prezzemolo, olio e sale.		


CONTORNI


Insalata mista	euro	4,00
Patate fritte <i>chips fatte in casa</i>		4,00
5		
Verdure grigliate (<i>zucchine, melanzane, peperoni</i>) con pomodori grigliati		5,00
1		


FRUTTA


Frutta fresca di stagione	euro	4,00
Ananas		5,00
Pane e coperto	euro	4,00


 Al fine di agevolare la vostra pausa pranzo è possibile, al momento della prenotazione del tavolo, prenotare anche il posto auto **nel parcheggio privato a tariffa agevolata, solo per il tempo del pranzo e fino ad esaurimento posti.**

 Vi invitiamo **a portare a casa il cibo e/o il vino** che non riuscite a finire durante il vostro pasto, nella nostra apposita **doggy bag.**

 Alcuni dei nostri piatti sono adatti alle persone **intolleranti al glutine**, chiedere ai camerieri.

 I sigg. **clienti vegetariani** sono pregati di avvisarci, lo chef cercherà di accontentarvi.

 **I piatti sono a base di pesce fresco, pertanto tipologia e costi possono subire variazioni in base alla reperibilità e alla quotazione di mercato, in mancanza potrebbe essere usato prodotto surgelato o abbattuto.**

 I **Presidi Slow Food** sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo prattichetradizionali, **www.presidislowlow.it**
I produttori dei Presidi: **i Moscioli Selvatici** di Portonovo sono pescati e forniti dalla Cooperativa Pescatori Portonovo (An); la **Cicerchia** e il **Lonzino di Fico** sono prodotti dalla Cooperativa la Bona Usanza di Serra De' Conti (An).

ELENCO ALLERGENI

Le informazioni relative alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze sono evidenziate con i numeri posizionati sotto il nome di ogni piatto, di seguito vedi elenco:

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- (8) Frutta a guscio
- (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
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi



Emilia

DESSERT

Tortino al cioccolato <i>(tempo di cottura 12/15 minuti)</i>	euro	6,50
1, 3, 7, 8		
Zuppa inglese		5,00
1, 3, 7		
Pannacotta <i>ai frutti di bosco, al caramello, al cioccolato</i>		5,00
7		
Pannacotta <i>con lonzino di fico (6) e salsa di sapa (mosto d'uva)</i>		6,50
7, 8		
Tiramisù		5,00
1, 3, 7		
Crème caramel		5,00
3, 7		
Salame al cioccolato		4,00
1, 3, 7		
Crostata e/o biscotti		4,00
1, 3, 7, 8		
Sorbetto <i>al limone o al caffè</i> (3)		3,00
<i>con correzione (gin, vodka, Varnelli)</i>		4,00
7		
Formaggio pecorino marchigiano <i>con lonzino di fico (6) e salsa di sapa (mosto d'uva)</i>		7,00
7, 8		
<i>I dolci sono a base di ingredienti naturali e interamente fatti da noi.</i>		

VINI DA DESSERT

Vi de visciola, Vignamato	euro al calice	5,00
Passito di Verdicchio <i>Antares</i> , Vignamato		5,00
Moscato di Pantelleria		5,00
Moscato Naturale d'Asti, Palás		4,00
	bottiglia	18,00

FRUTTA

Frutta fresca di stagione	euro	4,00
Ananas		5,00

CAFFETTERIA

Caffé	euro	1,50
Caffé d'orzo		1,50
Caffè al ginseng		1,50
Caffè corretto		2,00
Cappuccino		2,00
The		2,00



Alcuni dei nostri piatti sono adatti alle persone **intolleranti al glutine**, chiedere ai camerieri.



I **Presidi Slow Food** sono progetti che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali www.presidislowfood.it
Produttore del Presidio: il **Lonzino di Fico** è prodotto dalla Cooperativa la Bona Usanza di Serra De' Conti (An).

ELENCO ALLERGENI

Le informazioni relative alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze sono evidenziate con i numeri posizionati sotto il nome di ogni piatto, di seguito vedi elenco:

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- (8) Frutta a guscio
- (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
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

DISTILLATI

AMARI LOCALI

KM O

Anisetta classica, Rosati
Anice secco, Varnelli
Tónico dell'erborista, Varnelli
Amaro Sibilla, Varnelli
Amaro del Pescatore, Baldoni
Anisetta, Meletti

euro al calice 3,50

AMARI CLASSICI

euro al calice 3,50

GRAPPE LOCALI

KM O

Verdicchio *Podium*, Garofoli
Lacrima, Lucchetti
Rosso Conero *Dorico*, invecchiata, Moroder

euro al calice 3,50

3,50

5,00

GRAPPE

903 barrique, Maschio
Prime Uve Bianche, Maschio
Prime Uve Nere, Maschio
Acquavite di ciliegie, Pojer e Sandri
Moscato, Poli

euro al calice 3,50

5,00

RHUM

Ron Centenario 23 anni, Guatemala, Zacapa
Ron Diplomatico, Venezuela
Ron Avana Club, Barrel Proof, Cuba
Ron Plantation, Giamaica
Rum Agricole scuro, William Hinton, Madeira

euro al calice 8,00

5,00

5,00

5,00

5,00

WHISKY

Jameson 12 anni, Irish
Oban 14 anni, Highland Single Malt
Laphroaig 10 anni, Islay Single Malt
Lagavulin 16 anni, Islay Single Malt
Caol Ila 12 anni, Islay Single Malt
Jack Daniel 7, Bourbon
Tokinoka Japanese blended whisky

euro al calice 5,00

6,00

5,00

8,00

6,00

5,00

6,00

BRANDY

Brandy 12 anni, Garofoli (brandy locale)
Cardenal Mendoza

KM O

euro al calice 5,00

COGNAC

Merlet, VSOP

euro al calice 5,00