

# *ANTIPASTO*

*MIXED SEAFOOD HORSE D'ŒUVRE*

*Antipasto completo (freddo + caldo)*

*21*

*(hot and cold appetizer)*

*Carpaccio di tonno fresco*

*Alici marinate*

*Insalata russa di mare*

*Cozze/Moscioli del Conero Olio e Limone*

*Antipasto freddo*

*(cold appetizer)*

*16*

*Confettura di polipo e patate*

*Baccalà mantecato al latte*

*Vongole in soute*

*Raguse al rosmarino*

*Antipasto caldo*

*(hot appetizer)*

*16*

## *PRIMI PIATTI*

*Ciabattoni\*\* al ragù di pesce*

*(ciabattoni with mix sea food)*

*13*

*Tagliatelle fatte a mano*

*al sugo bianco di pesce*

*(homemade tagliatelle with fish souce)*

*12*

*Risotto\* rosso ai frutti di mare*

*(minimo 2 porzioni)*

*(risotto with seafood)*

*13*

*\* Utilizziamo il riso carnaroli dell'azienda agricola “*

*Tenuta Castello ”*

*Spaghetti\*\* alle vongole e pomodorini*

*(spaghetti with clams and fresh tomato)*

*12*

*\*\* Utilizziamo gli spaghetti e ciabattoni dell'azienda agricola “ Mancini ” prodotti in pasta di semola duro, essiccati a bassa temperatura e trafiletti al bronzo*

## *SECONDI PIATTI*

*Spiedini di calamari grigliati*

*(grilled squids)*

16

*Bistecchine di tonno alla brace*

*(tuna steack)*

18

*Frittura Paranza e Calamari in Padella*

*(fried fish of the adriatic sea)*

18

*Grigliata mista del barchetto*

*(grilled fish)*

20

*Brodetto di pesce "della Sara"*

\*FILETTO DI SPIGOLA, SGOMBRIO, OMBRINA, RAZZA, PALOMBO E  
MOLLUSCHI COTTI IN UNA SALSA DI PANOCCHIE

*(fish soup)*

20

<sup>1</sup>

\*\*\*\* Si precisa che in mancanza di alcuni prodotti freschi si farà uso di prodotti surgelati di alta qualità