

# C A R T A dei V I N I

	calice	bottiglia
<b>Terra delle Lame</b> Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico - Vignamato	4 €	12€
<b>Le Vaglie</b> Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico - Santa Barbara	5 €	20 €
<b>Arsicci</b> Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore - Fattoria Nanni	5 €	22 €
<b>"M"</b> Verdicchio di Matelica Classico, biologico Doc - Gajole	5 €	19 €
<b>Le Cave</b> Chardonnay Igt Marche - Le Terrazze	5 €	20 €
<b>Versus Marche</b> Incrocio Bruni 54 Igt, Verdicchio Sauvignon - Vignamato	5 €	20 €
<b>Sensuade</b> Marche rosato Igt - Santa Barbara	5 €	19 €
<b>Onirocep</b> Pecorino Marche Doc - Pantaleone	5 €	22 €
<b>Bianchello del Metauro</b> Bianchello del Metauro, Guerrieri	4 €	12 €
<b>Guerriero Del Mare</b> Bianchello selezione aziendale Igt - Guerrieri		32 €
<b>Ribolla Gialla</b> Igt Friuli - Tenuta Villanova	5 €	19 €
<b>Müller Thurgau</b> Doc - Kaltern	5 €	22 €
<b>bollicine</b>		
<b>Piccole Bollicine</b> Vino frizzante - Garofoli	5 €	14 €
<b>Valdobbiadene</b> Prosecco Doc - Spagnol		23 €
<b>Ale Brut</b> Rosato - Vignamato		20 €
<b>Chicca Brut</b> Passerina Brut - Pantaleone	5 €	18 €
<b>Dosaggio Zero 2018</b> Verdicchio metodo classico - Podere Mattioli		38 €
<b>Metodo classico millesimato</b> Verdicchio - Casaleta		40 €
<b>vini naturali</b>		
<b>Molo di Levante</b> Bianchello Marche organico/biodinamico - Agricolarzilla	5 €	16 €
<b>Bocca di Lupo</b> Sangiovese Marche Igt - Agricolarzilla	5 €	16 €
<b>amaro consigliato</b>		
<b>Yuntaku</b> Japanese amaro	4€	25€
<b>Warsteiner</b> Premium German Beer cl 33		4 €
<b>Caffè</b>		1,5 €

PERCHÈ LAB?

**Stiamo studiando il menù definitivo e con il supporto di tutti i nostri clienti riusciremo a creare la miglior proposta per l'inizio della stagione estiva!**

DIMMI DI PIÙ

**Le vostre scelte in queste prime settimane saranno il migliore aiuto per il raggiungimento del nostro obiettivo: un menù fatto di materie prime eccellenti, spirito fusion, creatività e ricerca del gusto.**

COS'È  
COMPRESO?

**La nuova formula LAB permette di creare combinazioni a prezzi fissi, dove potrai scegliere i tuoi piatti preferiti o che ti ispirano di più.**

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO **35 €**  
acqua microfiltrata e coperto 3€

M  
E  
N  
Ù  
lab

### antipasti

**Baccalà e melanzane in tempura** in salsa romesco (tipica salsa catalana di verdure arrostiti, nocciole e mandorle) <sup>1, 4, 8</sup> 13€

**Insalatina calda** seppie e piselli, pomodori arrostiti <sup>14</sup> 13€

**Rivisitazione del grande classico...** cocktail di gamberi in salsa rosa arancio e tabasco <sup>2, 3, 7</sup> 13€

**Pappa al pomodoro**, burrata, acciughe e basilico fritto (possibilità anche Veggy) <sup>1, 7, 8, 12</sup> 12€

**Soutè di cozze** e crostone di pane... in attesa dei moscioli <sup>1, 12, 14</sup> 11€

### primi

**Passatelli** cozze e carciofi (possibilità anche Veggy) <sup>1, 3, 7-9, 14</sup> 13€

**Gnocco del Marinaio**, gnocco di patata, ragù di polpo, olive e pomodorini <sup>1-4, 7, 9, 12, 14</sup> 13€

### secondi

**Frittura calamari e gamberi**, verdure julienne e la sua maionese <sup>1-3, 6, 7, 14</sup> 18€

**Polpo arrostito** crema di patate, olive taggiasche e bietola <sup>8, 14</sup> 20€

**Coda di rospo** alla parmigiana <sup>1, 2, 4, 7, 14</sup> 18€

**Sformatino di radicchio**, patate novelle, fonduta di pecorino e salvia croccante <sup>7</sup> 13€

### Contorno di stagione

**Chips** <sup>1, 2, 4-7, 10</sup> 5€

4€

### dolci

**Tiramisù Sofi**, tiramisù della casa <sup>1, 3, 7, 8</sup> 6€

**Diplomatico** al bicchiere <sup>1, 3, 5, 7, 8</sup> 6€

**Dolce del Giorno** 6€

**Sorbetto** limone | caffè <sup>3, 6, 7, 8</sup> 4€

I nostri prodotti sono freschi, in caso di non reperibilità, serviamo un prodotto congelato di ottima qualità.  
Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido. Lista allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi