menù

Speciale pranzo dal Lunedì al Venerdì tutti i primi piatti a 9€

Antipasti

Pappa al pomodoro, burrata e alici marinate *1, 2, 4, 5, 7, 8, 11, 14	13€
Baccalà mantecato, pomodori secchi, zucchine alla poverella e olio verde *2, 4, 5, 7, 8, 12, 14	13€
Tataki di tonno, hummus di ceci, riduzione di soia e cipolle caramellate *4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 14	15€
Carpaccio di polpo, pomodori confit, olive nere e maio alla paprika affumicata *2-5, 7, 8, 14	14€
Insalata di mare, seppie, gamberi, verdure croccanti e salmorejo *1, 2, 4, 5, 14	13€
Sautè di cozze, zenzero, agrumi e crostoni di pane marchigiano *1, 2, 4, 5, 14	13€
Tarte tatin di cipolle rosse, caprino, kataify e salvia fritta *1, 5, 7 Ⓥ	13€

Paste fatte a mano

Ravioli ripieni di ricotta di pecora, gamberi alla vodka e burrata *1-3, 5, 7, 9, 14	14€
Gnocchi, scampi, bottarga e limone di Sorrento *1, 3, 4, 9, 14	13€
Tagliolini con sugo bianco ai frutti di mare *1-5, 8, 9, 14	13€
Paccheri, ragù di cozze nostrane e gremolada di paccasassi *1-5, 8, 9, 12, 14	14€

Secondi

Frittura di calamari, gamberi e verdure ricetta dello Chalet *1-6, 8, 14	18€
Coda di rospo all'amatriciana, guanciale e pecorino *4, 5, 7, 9	18€
Pesce spada in panko alla catanese, melanzane, cipolla agrodolce e menta *1, 5, 6, 12	19€
Graten di calamari, gamberi, sardoncini, cozze e pomodori *1, 2, 4-8, 14	23€
Parmigiana di melanzane a modo nostro *5, 7, 10, 12 Ⓥ	15€

Insalata mista	5€
Chips di patate *1,5,8	5€
Verdure di stagione	5€

Dolci

Tiramisofi classico *1, 3, 7, 8	6€
Cheesecake al cucchiaio, frutti di bosco e crumble di cacao *1, 3, 7, 8	6€
Carrot cake, cremoso al cioccolato e carote sciroppate * 1, 3, 7, 8	6€
Sorbetto *7	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

coperto 3€
acqua microfiltrata 2€

VINI FERMI AL CALICE 5€

Stefano Antonucci Santa Barbara — 30 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2022 (Marche)

Stè Santa Barbara — 12 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico 2023 (Marche)

Le Vaglie Santa Barbara — 20 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico 2023 (Marche)

Terra delle Lame — 12 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico (Marche) - Vignamato

Versus Marche — 20 €
Incrocio Bruni 54 Igt Verdicchio Sauvignon (Marche) - Vignamato

Marelibero — 22 €
Verdicchio Igt Bio (Senigallia) - Mazzola

Le Piaole — 20 €
Verdicchio classsico superiore Doc Bio (Jesi) - Tenuta dell'ugolino

Torre del parco — 19 €
Verdicchio di Matelica Doc (Marche) - Tenuta piano di Rustano

Animale Celeste — 22 €
Sauvignon 2024 (Marche) - Santa Barbara

Quies — 18 €
Passerina Igt (Marche) - Le Canà

Tornavento — 19 €
Offida Docg Pecorino Bio (Marche) - Le Canà

Bianchello Del Metauro — 16 €
(Marche) - Cignano

Busat Bianco — 22 €
Vigneti delle Dolomiti Igt Bio (Trentino) - Comai

Otto — 20 €
Soave Classico Doc (Veneto) - Prà

Ribolla Gialla — 20 €
Igt (Friuli) - Tenuta Villanova

Kikè — 22 €
Terre siciliane Igt Traminer aromatico/Sauvignon blanc - Fina

Munazei — 24 €
Vesuvio Bianco Lacryma Christi Doc (Campania) - Casa Setaro

Fiordaliso — 18 €
Grechetto bianco Igt (Umbria) - Roccafiore

Sensuade — 20 €
Marche rosato Igt (Marche) - Santa Barbara

Forouge — 22 €
Rosso Piceno Doc 2024 (Marche) - Santa Barbara

Bollicine

Ale Brut — 20 €
Rosato (Marche) - Vignamato

Stefano Antonucci — 35 €
Metodo classico rosè (Marche) - Santa Barbara

Dosaggio Zero 2015 — 38 €
Casaletta verdicchio metodo classico (Marche) - Podere Mattioli

Le Piccole Bollicine — 16 €
Bianco Frizzante (Marche) - Garofoli

Col Del Sas — 23 €
Valdobbiadene Docg Prosecco Sup. (Veneto) - Spagnol

Iki — 16 €
Spumante Charmat Extra Dry (Veneto) - Valdo

La Montina — 36 €
Franciacorta Docg Brut (Lombardia)

Sempiterre — 36 €
Franciacorta Docg Brut - I Barisèi

Natura — 44 €
Cuvee Millesimato - I Barisèi

Champagne

Moët & Chandon — 55 €
Champagne Brut "Imperial"

Rèserve Exclusive — 55 €
Champagne Brut (Francia) - Nicolas Feuillatte

Tradition — 46 €
Champagne Extra Brut (Francia) - Remy Bertin

Cristal — 390 €
Champagne 2015 - Louis Roederer

Naturali

Molo di Levante — 18 €
Bianchello Marche organico/biodinamico - Agricolarzilla

Garbino — 18 €
Rosato Marche frizzante fermentazione naturale - Agricolarzilla

Baia — 20 €
Rosato Marche frizzante fermentazione naturale - Agricolarzilla

Amaro consigliato

Yuntaku — 5 € — 29 €
Japanese amaro