

ANTIPASTI

● Tortino al radicchio con cialde di pane, pesto di basilico, noci tostate e gocce di gorgonzola ① ③ ⑦ ⑧
[11,00€]

Calamaretto* scottato ripieno con carne e broccoletti adagiato su coulis di pomodoro ④ ⑭
[14,00€]

Roastbeef all'Inglese con virgole di senape scaglie di grana irrorato con salsa agrodolce ⑦ ⑩
[14,00€]

● Timballino di Cous Cous con verdure speziate e saltate, il tutto condito con un dressing alla soia ① ⑥ ⑨ ⑧
[11,00€]

Insalatina di zucchine grigliate "aromatizzate" con bocconcini di Angus "crudo" e salsa cremosa ai capperi ⑥
[14,00€]

● Cheesecake "fredda" di rucola e salmone marinato agli agrumi condito con salsa alla melata e lime ① ④ ⑥ ⑦
[13,00€]

I NOSTRI CLASSICI

● Caprese "pomodoro e mozzarella di bufala" ⑦
[10,00€]

● Prosciutto crudo e bocconcini di grana con miele ① ⑦
[10,00€]

● Prosciutto cotto e taleggio con miele ① ⑦
[10,00€]

Coperto [2,00 €] Room service [7,00 €]

* prodotti che in mancanza di materia prima fresca potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

● piatti disponibili per i servizi alberghieri della mezza pensione o dell'extra cena (max 3 portate). Per i medesimi servizi, tutti gli altri piatti possono essere disponibili ad un costo suppletivo pari al 50% del loro valore (se sostituiti; si applica il prezzo pieno se aggiunti alle 3 portate).

ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ① CEREALI CON GLUTINE | ⑧ FRUTTA A GUSCIO |
| ② CROSTACEI | ⑨ SEDANO |
| ③ UOVA | ⑩ SENAPE |
| ④ PESCE | ⑪ SEMI DI SESAMO |
| ⑤ ARACHIDI | ⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA |
| ⑥ SOIA | ⑬ LUPINI |
| ⑦ LATTE E DERIVATI | ⑭ MOLLUSCHI |

Il riferimento a sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

PRIMI

● **Tagliatelle all'uovo con salsiccia fatta in casa, pomodori secchi, maggiorana, scaglie di pecorino e riduzione al balsamico** ① ⑤ ⑦
[13,00€]

● **Risottino alla Norma con zest di ricotta salata** ⑦
[13,00€ - minimo due porzioni]

Gnocchetti allo zafferano con gamberetti*, zucchine, chips di ciauscolo e polvere di mandarino
① ④ ⑦ ⑭
[14,00€]

● **Vellutata di carote con diamantini di polenta al sentore di zenzero e ricoperte da semi di sesamo** ① ⑤ ⑪
[11,00€]

● **Spaghetti mantecati con acciughe, capperi, rughetta, succo di limone e mollica di pane tosato** ① ④ ⑦
[13,00€]

Raviolo ricotta e spinaci con ragù di coniglio al finocchietto con pomodorino caramellato e polvere di olive nere ① ③ ⑦
[13,00€]

Coperto [2,00 €] Room service [7,00 €]

* prodotti che in mancanza di materia prima fresca potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

● piatti disponibili per i servizi alberghieri della mezza pensione o dell'extra cena (max 3 portate). Per i medesimi servizi, tutti gli altri piatti possono essere disponibili ad un costo suppletivo pari al 50% del loro valore (se sostituiti; si applica il prezzo pieno se aggiunti alle 3 portate).

I NOSTRI CLASSICI

● **Spaghetti al pomodoro e basilico** ①
[9,00€]

● **Tortellini alla boscaiola** ① ⑦
[10,00€]

● **Gnocchi o Tagliatelle al ragù** ①
[10,00€]

ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ① CEREALI CON GLUTINE | ⑧ FRUTTA A GUSCIO |
| ② CROSTACEI | ⑨ SEDANO |
| ③ UOVA | ⑩ SENAPE |
| ④ PESCE | ⑪ SEMI DI SESAMO |
| ⑤ ARACHIDI | ⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA |
| ⑥ SOIA | ⑬ LUPINI |
| ⑦ LATTE E DERIVATI | ⑭ MOLLUSCHI |

Il riferimento a sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

SECONDI

- **Tournedos di Maiale in crosta di speck, con pere caramellate, cipollotti e mandorle** ① ⑧

[15,00€]

Polpo* croccante su terrina di patate prezzemolate, irrorato con un dressing alla soia e senape ① ④ ⑥ ⑩

[16,00€]

- **Hamburger di ceci con gallette di riso melanzane grigliate e yogurt bianco** ① ⑦

[13,00€]

Filetto di Angus Irlandese con funghi* al whisky, salsa al wasabi, chips di pane alla pancetta ① ⑥ ⑪

[20,00€]

Tagliata di scamone Irlandese, su crema di casciotta d'Urbino al cognac e olive taggiasche ① ⑦

[20,00€]

- **Trancio di salmone fresco aromatizzato al rosmarino e anice con salsa tonnata** ① ④ ⑤ ⑦

[15,00€]

I NOSTRI CLASSICI

- **Petto di pollo alla griglia**

[12,00€]

- **Scaloppina *Arista di Maiale* al limone**

[12,00€]

Le nostre carni Rosse possono esser servite anche al naturale o sale grosso e rosmarino.

Coperto [2,00 €] Room service [7,00 €]

* prodotti che in mancanza di materia prima fresca potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

- piatti disponibili per i servizi alberghieri della mezza pensione o dell'extra cena (max 3 portate). Per i medesimi servizi, tutti gli altri piatti possono essere disponibili ad un costo suppletivo pari al 50% del loro valore (se sostituiti; si applica il prezzo pieno se aggiunti alle 3 portate).

ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ① CEREALI CON GLUTINE | ⑧ FRUTTA A GUSCIO |
| ② CROSTACEI | ⑨ SEDANO |
| ③ UOVA | ⑩ SENAPE |
| ④ PESCE | ⑪ SEMI DI SESAMO |
| ⑤ ARACHIDI | ⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA |
| ⑥ SOIA | ⑬ LUPINI |
| ⑦ LATTE E DERIVATI | ⑭ MOLLUSCHI |

Il riferimento a sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

CONTORNI

- **Patate arrosto al rosmarino ①**
[4,00€]
- **Verdura cotta* saltata**
[4,00€]
- **Insalata mista**
[4,00€]
- **Insalata di pomodori**
[4,00€]
- **Capponata di peperoni**
[4,00€]

LE INSALATONE

FISH

Insalata verde, radicchio, fagiolini*,
salmone, semi di papavero, mais,
pomodoro, yogurt bianco ④ ⑦
[8,00€]

MEAT

Insalata verde, radicchio, bocconcini di
tacchino, rucola, noci, casciotta ⑦ ⑧
[8,00€]

VEGETABLES

Insalata verde, radicchio, pomodoro,
carote, rucola, cavolo cappuccio
[8,00€]

Alcune delle nostre materie prima possono subire durante la loro lavorazione un processo di abbattimento rapido di temperatura al fine di garantire qualità e sicurezza.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Coperto [2,00 €] Room service [7,00 €]

* prodotti che in mancanza di materia prima fresca potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

- piatti disponibili per i servizi alberghieri della mezza pensione o dell'extra cena (max 3 portate). Per i medesimi servizi, tutti gli altri piatti possono essere disponibili ad un costo suppletivo pari al 50% del loro valore (se sostituiti; si applica il prezzo pieno se aggiunti alle 3 portate).

ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ① CEREALI CON GLUTINE | ⑧ FRUTTA A GUSCIO |
| ② CROSTACEI | ⑨ SEDANO |
| ③ UOVA | ⑩ SENAPE |
| ④ PESCE | ⑪ SEMI DI SESAMO |
| ⑤ ARACHIDI | ⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA |
| ⑥ SOIA | ⑬ LUPINI |
| ⑦ LATTE E DERIVATI | ⑭ MOLLUSCHI |

Il riferimento a sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

LE BASICHE

FORNARINA Base bianca con olio, sale, rosmarino ①
[3,00€]

MARINARA Base Rossa con olio, aglio, prezzemolo ①
[4,00€]

LE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro, Mozzarella, Basilico fresco ① ⑦
[5,50€]

NAPOLI Pomodorini Vesuviani, Mozzarella di bufala, capperi, acciughe, origano ① ④ ⑦
[7,50€]

BURRATINA Pomodoro, Mozzarella, Burrata, Basilico ① ⑦
[7,50€]

BOSCAIOLA Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Funghi champignon ① ⑦ ⑫
[7,50€]

QUATTRO STAGIONI Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Carciofini, Olive nere, Cotto ① ⑦ ⑫
[8,00€]

CONTADINA Pomodoro, Mozzarella, Spinaci*, Pancetta, Salsiccia ① ⑦
[8,00€]

DANGER Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Peperoni, Nduja calabrese, Senape ① ⑦ ⑩ ⑫
[8,50€]

ROMAGNOLA Pomodoro, Mozzarella, Formaggio Spalmabile, Crudo, Rucola ① ⑦
[8,00€]

LE GOURMET

CALIFORNIA Base Bianca, Formaggio Spalmabile, Salmone Marinato, Rucola, Lime, Salsa di Soia con all'interno Shortino di Gin Tonic ① ④ ⑥ ⑦ ⑫
[15,00€]

MARCHIGIANA Base Rossa, Mascarpone, Spuma di Ciauscolo, scaglie di Casciotta, Noci, con all'interno Shortino di Miele ① ⑦ ⑫
[14,00€]

EMILIANA Base Bianca, Stracciatella, Mortadella, Granella di Pistacchio, Pepe nero con all'interno Shortino di riduzione Aceto Balsamico ① ⑤ ⑦ ⑫
[14,00€]

Coperto [2,00 €] Room service [7,00 €]

* prodotti che in mancanza di materia prima fresca potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

La pizza per il servizio di mezza pensione equivale a 2 portate.

ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ① CEREALI CON GLUTINE | ⑧ FRUTTA A GUSCIO |
| ② CROSTACEI | ⑨ SEDANO |
| ③ UOVA | ⑩ SENAPE |
| ④ PESCE | ⑪ SEMI DI SESAMO |
| ⑤ ARACHIDI | ⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA |
| ⑥ SOIA | ⑬ LUPINI |
| ⑦ LATTE E DERIVATI | ⑭ MOLLUSCHI |

Il riferimento a sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

LE BIANCHE

ROMANA Mozzarella, Pomodoro a Fette, Pancetta, Cipolla ① ⑦
[7,00€]

ORTOLANA Mozzarella, Funghi champignon, Zucchine, Olive nere, Carciofini, Melanzane, Pangrattato ① ⑦
[8,00€]

TRENTINA Mozzarella, Speck, Radicchio, Gorgonzola ① ⑦
[8,00€]

QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, Scamorza, Taleggio, Casciotta, Grana, Formaggio spalmabile ① ⑦
[8,00€]

TONNO E CIPOLLA Mozzarella, Tonno, Cipolla di Tropea, Origano ① ④ ⑦
[7,50€]

BUFALINA Mozzarella di Bufala, Pesto di Basilico, Pomodoro a Fette ① ⑦
[7,50€]

DEL PORET Mozzarella, Patate Lesse, Salsiccia, Rosmarino ① ⑦
[7,50€]

MARI E MONTI Mozzarella, Formaggio Spalmabile, Gamberetti al lime*, Melanzane, Soia ① ④ ⑦ ⑭
[9,00€]

I CALZONI

SOLITO Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Olive Nere, Carciofini ① ⑦ ⑫
[7,50€]

PICCANTE Pomodoro, Mozzarella, Ventricina, Tabasco, Senape, Nduja ① ⑦ ⑫
[7,50€]

VEGETARIANO Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Funghi, Radicchio ① ⑦
[7,50€]

**Con 5 ordini d'asporto
avrete uno
SCONTO DEL 10%
da spendere all'interno
del nostro ristorante!**

Coperto [2,00 €] Room service [7,00 €]

* prodotti che in mancanza di materia prima fresca potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

La pizza per il servizio di mezza pensione equivale a 2 portate.

ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ① CEREALI CON GLUTINE | ⑧ FRUTTA A GUSCIO |
| ② CROSTACEI | ⑨ SEDANO |
| ③ UOVA | ⑩ SENAPE |
| ④ PESCE | ⑪ SEMI DI SESAMO |
| ⑤ ARACHIDI | ⑫ ANIDRIDE SOLFOROSA |
| ⑥ SOIA | ⑬ LUPINI |
| ⑦ LATTE E DERIVATI | ⑭ MOLLUSCHI |

Il riferimento a sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

VINI BIANCHI

Bianchello del Metauro D.O.C.
“Vigna delle terrazze”
[23,00€]

Verdicchio dei castelli di Jesi D.O.C.
“Le vaglie”
[28,00€]

Pecorino D.O.C.G.
[20,00€]

Passerina I.G.T.
[18,00€]

Gewürztraminer D.O.C.
[22,00€]

SPUMANTE

Prosecco spumante brut D.O.C.G.
“Valdobbiadene”
[25,00€]

Prosecco doc treviso “Maccari”
[18,00€]

VINI ROSSI

Rosso Conero “Adino”
[25,00€]

Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.
“Goccione”
[30,00€]

Lacrima di Morro d’Alba D.O.C.
[20,00€]

Colli Maceratesi D.O.C.
[22,00€]

Rosso Piceno D.O.C.
“Maschio da Monte”
[40,00€]

Vino Nobile di Montepulciano,
Salcheto, DOCG
[35,00€]

Morellino di Scansano
“Poggio Brigante” DOCG
[23,00€]

Carbernet Sauvignon
“Palazzo del Principe” DOC
[23,00€]

BAR

Acqua naturale 1 lt.
[2,00€]

Acqua frizzante 1 lt.
[2,00€]

Caffè
[1,50€]

Vino della casa 1 lt.
[10,00 €]

Vino della casa ½ lt.
[6,00 €]

Vino della casa ¼ lt.
[4,00 €]

Birra media alla spina
[5,50 €]

Birra piccola alla spina
[3,50 €]

Bibite (fanta e sprite)
[2,50€]

Birra Amarcord lager 0,33 lt
[5,50 €]

Birra Augustiner Weiss
[6,50 €]

Birra rossa belga Templier 0,33 lt.
[6,50 €]

● **Zuppa Inglese** ① ③ ⑦

[5,00€]

● **Panna cotta aromatizzata alla vaniglia**

Con scelta di varie salse: cioccolato, fragola,
caramello, albicocca ① ④ ⑦

[5,00€]

● **Soufflé all'ananas e cioccolato bianco**

① ③ ⑦

[5,00€]

● **Bavarese al mandarino con salsa
al cacao** ① ③ ⑦

[5,00€]

● **Mousse al cioccolato bianco con
crumble e salsa al caramellato** ① ⑦

[5,00€]

● **Torta della Nonna** ① ③ ⑦

[5,00€]

Amari

[4,00 €]

Brandy

[5,00 €]

Whisky

[6,00 €]

Whisky reserve

[7,00 €]

Cognac

[6,00 €]

Grappa

[4,00 €]

Grappa invecchiata

[5,00 €]

Crema di limoncello

[3,50 €]

Coperto [2,00 €]

Room service [7,00 €]

- piatti disponibili per i servizi alberghieri della
mezza pensione o dell'extra cena (max 3 portate).
Per i medesimi servizi, tutti gli altri piatti possono
essere disponibili ad un costo suppletivo pari
al 50% del loro valore (se sostituiti; si applica il
prezzo pieno se aggiunti alle 3 portate).

ALLERGENI

- ① CEREALI CON GLUTINE
③ UOVA
④ PESCE
⑤ ARACHIDI
⑦ LATTE E DERIVATI

Il riferimento a sostanze o prodotti che provocano
allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale di servizio.