

# Menu Pesce Sfizioso

- **ANTIPASTO:** salmone marinato al sale con panna acida, scampo al vapore con insalata catalana, tartare di spigola con verdure al lime, insalata di mare con cozze e seppie, crostino di baccalà mantecato. **Caldi:** Polpo con patate, raguse e lumachine, piccola zuppa di molluschi e crostacei.
- **BIS DI PRIMI:**  
Sugo bianco: Risotto alla marinara , chitarrine con vongole e punte di asparagi.  
Sugo rosso : Tortelli all'astice, gnocchi allo scoglio, tagliatelle al granchio.
- **SECONDO:**  
Filetto di rombo con patate al rosmarino, rana pescatrice in porchetta, spiedi di pesce (mazzancolla, scampo, calamaro, spada), tonno rosso con insalatina di agrumi
- **CONTORNI CALDI E FREDDI:**  
insalata arlecchino, verdure miste gratinate.
- **TORTA** di produzione della Pasticceria Pirri di Loreto a scelta tra: millefoglie, Saint- Honorè , bavarese.
- Caffè .

Costo a persona 60,00€

incluso acqua, vino della Cantina Moncaro a scelta bianco : Passerina frizzante Fiori di Seta, Pecorino o Passerina Ofithe, Verdicchio Le Vele Spumante dolce e secco per la torta. Digestivi della casa.

## Menù pesce per bambini:

- **ANTIPASTO:** insalata di mare con cozze e seppie
- **PRIMO:** Spaghetti alle vongole o tagliatelle ai frutti di mare
- **SECONDO :** fritturina di pesce senza spini o spiedini di pesce
- **CONTORNO DI PATATE FRITTE E MOZZARELLINE FRITTE.**
- **TORTA**

Costo a bambino 30,00€.

# Menu Carne Sfizioso

- **ANTIPASTO** scelta di tre tra:

Ragout di agnello con patate soffici gratinate, insalatina di lingua con agrumi e frutta secca, ricotta al miele con crostino al prosciutto crudo, frittatina di asparagi con formaggio di fossa, millefoglie di melanzane con pomodorini e bufala, mortadella alla piastra con crema al gorgonzola (accompagnato da focaccia fatta in casa e muffin salato)

- **BIS DI PRIMI:**

a scelta tra: gnocchi al ragù di cinghiale bianco, tagliatelle con coniglio e rosmarino (sugo bianco), ravioli ricotta e spinaci con fonduta ai 4 formaggi e nocciole (sugo bianco), gnocchi all'anatra (sugo rosso).

- **SECONDO DI CARNE:**

a scelta tra : agnello farcito con patate al profumo di tartufo, filetto di suino con salsa ai frutti di bosco, maialino lardellato cotto in porchetta, tagliata di manzo alle tre salse (balsamico-verde-bernese)

- **CONTORNI CALDI E FREDDI:** insalata arlecchino, verdure miste gratinate, patate fritte.
- **TORTA** di produzione della Pasticceria Pirri di Loreto a scelta tra: millefoglie, Saint Honore, bavarese.
- Caffè.

Costo a persona 45,00€

incluso acqua, vino della Cantina Moncaro a scelta bianco : Passerina frizzante Fiori di Seta, Pecorino Ofithe, Verdicchio Le Vele e rosso: Rosso Conero Le Silve, Lacrima di Morro D'Alba Gaudente. Spumante dolce e secco per la torta. Digestivi della casa.

## Menù carne per bambini:

- **ANTIPASTO ALL'ITALIANA:** piatto di affettati misti con focaccia della casa.
- **PRIMO:** Tagliatelle al ragù o tortellini alla boscaiola
- **SECONDO** a scelta tra: Cotoletta al milanese, ali e cosce di pollo fritte, hamburger di chianina, paillard.
- **CONTORNO DI PATATE FRITTE**
- **TORTA**

Costo a bambino 25,00€.

# Menu Carne Classico

- **ANTIPASTO ALL'ITALIANA** : crudo d.o.p., ciauscolo e salame Fabriano, capocollo , formaggi tipici serviti con confetture biologiche e miele e focaccia della casa e muffin salato.
- **BIS DI PRIMI:**  
  
Bianco a scelta tra: ravioli con formaggio di fossa, rucola e guanciale, gnocchi o tagliatelle alla norcina (con salsiccia e crema di tartufo), tortellini speck, gorgonzola e noci.  
  
Rosso a scelta tra: tagliatelle o ravioli al ragù, gnocchi alla peperina, pappardelle al cinghiale.
- **SECONDO DI CARNE:**  
  
a scelta tra : maialino al forno picchiettato al profumo di rosmarino con contorno di patate novelle, grigliata di carne mista, frittura di carne mista.
- **CONTORNI CALDI E FREDDI:**  
  
insalata arlecchino, verdure miste gratinate, patate fritte.
- **TORTA** di produzione della Pasticceria Pirri di Loreto a scelta tra: millefoglie, Saint- Honorè , bavarese.
- Caffè .

Costo a persona 45,00€

incluso acqua, vino della Cantina Moncaro a scelta bianco : Passerina frizzante Fiori di Seta, Pecorino Ofithe, Verdicchio Le Vele e rosso: Rosso Conero Le Silve, Lacrima di Morro D'Alba Gaudente.

Spumante dolce e secco per la torta. Digestivi della casa.

## Menù carne per bambini:

- **ANTIPASTO ALL'ITALIANA:** piatto di affettati misti con focaccia della casa.
- **PRIMO:** Tagliatelle al ragù o tortellini alla boscaiola

- **SECONDO** a scelta tra: Cotoletta al milanese, ali e cosce di pollo fritte, hamburger di chianina, paillard.
- **CONTORNO DI PATATE FRITTE**
- **TORTA**

Costo a bambino 25,00€.