

ALICI

La nostra proposta di mare

STARTERS

.pane, burro al prezzemolo e alici del Cantabrico ^[1,4,7]	8
.tartare di gambero/ con chutney di mango e salsa allo yogurt ^[2,4,7,10]	12
.olive fritte di pesce fatte in casa (7pz) ^[1,2,3,4,5,7,9]	9
.guazzetto di cozze dell'Adriatico/ con salsa aromatica al pomodoro verde ^[1,4,14]	9
.trippa di rana pescatrice/ con ricotta salata e pane bruscato ^[1,4,7,9]	9
.triglia marinata agli agrumi ^[4,12]	10

PRIMI

.spaghetti "Regina dei Sibillini"/ alle vongole nostrane ^[1,2,4,5,12,14]	12
.mezze maniche "Regina dei Sibillini"/ all'amatriciana di pesce spada ^[1,2,4,9,12]	14
.gnocco al ragù di sgombero/ con erbe selvatiche ed emulsione di limone ^[1,2,3,4,12]	12

SECONDI

.frittura di calamari ^[1,4,5]	12
.frittura mista dell'Adriatico ^[1,2,4,5]	15
.grigliata mista dell'Adriatico ^[1,2,4,12,14]	24
.tonno fresco scottato/ panzanella di verdure crude e menta ^[1,4,8]	16

PANINI

.salmastro/

ciabatta Senatore Cappelli, sgombro all'olio, formaggio
alle erbe, carpaccio di limone, mandorle tostate,
pepe nero ^[1,4,5,7]

12

.safari/

pane al lievito madre, tartare di tonno, burrata, rucola,
pomodorini confit ^[1,4,5,7]

14

.come a bordo/

ciabatta Senatore Cappelli, alici del Cantabrico, fiordilatte,
erbette ripassate ^[1,4,5,7]

12

.lampredotto di mare/

pane al lievito madre, trippa di rana pescatrice e il suo
sughetto, ricotta salata ^[1,4,7,9]

12

.camaron!/

pane al lievito madre, mazzancolle al vapore alle erbe,
lattughino, avocado, formaggio fresco spalmabile, salsa ai
peperoni ^[1,2,4,5,7]

13

CONTORNI

.del giorno

5

.insalata verde

4

RADICI

La nostra selezione veg

STARTERS

.burrata/ pomodori dell'orto, bruschetta all'olio buono ^[1,7]	8
.crostone/ melanzana arrostita, ricotta e limone ^[1,7]	9
.guacamole fresca di avocado ^[1,11]	8
.gazpacho Nomad ^[1,11]	7

PRIMI

.spaghetti "Regina dei Sibillini"/ al pomodoro fresco e basilico ^[1,9]	9
--	---

INSALATE

.greca/ feta, pomodoro, olive taggiasche, cetriolo, cipolla rossa (su richiesta), olio evo ^[5,7]	9
.nomad/ lattuga, puntarelle, burrata, pomodorini confit, crostini di pane, pesto ^[1,5,7,8]	10
.olivia/ spinacino, finocchio, pompelmo, avocado, cranberry, dressing allo yogurt, semi misti ^[5,7,11]	10
.avo caesar/ lattuga, avocado, uovo sodo, crostini di pane, grana in scaglie, dressing cremoso ^[1,3,7,10]	10
.tierra/ patatine novelle lesse, pomodorini piccadilly, olive nere, fagiolini, pesto ^[5,7,8]	9
*aggiunte disponibili: tartare di tonno, salmone marinato, alici del Cantabrico, sgombero all'olio	5

DOLCI DELLA CASA

.cheesecake/ pesche sciroppate “La Golosa” e menta ^[1,4,6,7,8]	6
.tiramisù/ con caffè del marinaio ^[1,3,6,7,8]	5
.biscottini del pescatore/ e vino cotto ^[1,3,7,8,12]	5
.insalata di frutta di stagione/ con gelato alla vaniglia ^[7]	5
.affogato al caffè biologico “Pascucci” ^[7]	5

VINI DOLCI

al calice/ bottiglia

.vino di visciola/ “Nena e Vincè”, Fattoria Nannì, Apiro, MC	5/ 20
.vino cotto/ Cantine di Castignano, Castignano, AP	4/ 18
.moscato/ “Notturmo”, Cantine di Castignano, Castignano, AP	5/ 18
.vino Passito/ chiedere al personale di sala per la scelta del mese	

ELENCO ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento.

Le persone soggette ad allergie o intolleranze alimentari sono pregate di rivolgersi preventivamente al personale.

In mancanza di prodotto fresco, verranno utilizzati prodotti surgelati delle migliori qualità.