



VILVERDEFIORE

ANTIPASTI

- Tartare di scottona marchigiana su crostone di pane al timo € 22,00
- Strudel di verdure topinambur e spinaci croccanti € 13,00
- Tagliata di petto di petto d'anatra e cipolla caramellata al rosso Conero € 18,00

- Carpaccio di salmone affumicato, robiola e insalatina con sale rosa € 15,00
- Polpo croccante crema di patate e salsa di olive € 18,00
- Crema di piselli, calamari spillo, mandorle e pane croccante € 18,00



PRIMI PIATTI

- Ravioli di Montasio con ragù bianco di selvaggina € 14,00
- Paccheri di Gragnano, fave, pecorino e guanciale croccante € 13,00
- Fagottino all'ortolana con crema di Pachino e basilico € 13,00

- Cannelloni di baccalà e il suo fumetto € 14,00
- Riso Carnaroli con crudo di calamari e carciofi € 14,00
- Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine € 15,00

SECONDI PIATTI

- Carrè di agnello in mantello croccante e patate al rosmarino € 18,00
- Filetto di manzo al pepe verde e cicorietta piccante € 22,00
- Maialino 80 gradi con crema di patate e radicchio grigliato € 16,00

- Spiedone di mazzancolle, seppie grigliate e spinacino all'olio € 18,00
- Frittura di gamberi e calamari con julienne di verdure € 16,00
- Trancio di branzino al forno e cicorietta € 18,00



VIAGGIO NEL CRUDO DI MARE

****Solamente il venerdì e il sabato – prenotazione obbligatoria entro il Giovedì*

- Selezione di carpacci, molluschi e crostacei
- Riso Carnaroli con crudo di calamari e carciofi
- Degustazione di tre tartare
- Sorbetto agli agrumi

Euro 45,00 (bevande escluse)



DESSERT

- Tiramisù al mascarpone con macedonia di fragole € 5,00
- Cheesecake allo yogurt con salsa di ciliegie € 5,00
- Strudel di mele e crema inglese alla vaniglia € 4,50
- Tortino al cioccolato e gelato alla crema € 5,00