

## GLI ANTIPASTI

Insalatina di mare con pomodorini confit, carciofi, olive nere e sedano croccante	Euro 10,00
Alici marinate con cipolla rossa di Cannara	Euro 10,00
Tataki di tonno	Euro 10,00
Olive dorate di pesce	Euro 8,00
Nastrine con gamberetti e zucchine	Euro 8,00
Alici fritte	Euro 10,00
Sautè di cozze al limone	Euro 10,00

Serie completa antipasti (7 antipastini)	Euro 20,00
Selezione di crudi del giorno	Euro S.Q.

## I PRIMI

Bretelline allo scoglio	Euro 12,00
Mezzi rigatoni alla mediterranea	Euro 12,00
Lasagnetta di mare pescatrice e gamberi rosa	Euro 12,00
Gnocchetti bianconeri dello Chef con seppie e piselli	Euro 12,00

## I SECONDI

Grigliata mista	Euro 20,00
Scampi alla griglia	Euro 25,00
Frittura di paranza, calamari e gamberi	Euro 15,00
Trancio di tonno alla griglia con verdure	Euro 18,00
Brodetto sambenedettese	Euro 25,00

## I CONTORNI E I DESSERT

Contorni	Euro 5,00
Dessert del giorno	Euro 5,00
Coperto	Euro 2,50

## E se non mangi il pesce...? Chiedi allo Chef

Antipasto di salumi tipici locali	Euro 12,00
Caprese fiordilatte basilico e pomodorini	Euro 10,00
Caprese bufalina basilico e pomodorini	Euro 12,00
Pennette De Cecco al pomodoro	Euro 9,00
Cotoletta di pollo e patatine fritte	Euro 13,00
Hamburger di scottona marchigiana con patatine fritte	Euro 15,00
Costata di vitello alla griglia con verdure	Euro 18,00

Gentile cliente, il nostro menù può variare quotidianamente in base alla stagionalità e alla disponibilità del pescato. Saremo perciò sempre disponibili nel raccomandarvi le nostre proposte del giorno. Alcuni prodotti freschi possono essere abbattuti e congelati in abbattitore, altri possono provenire direttamente dal congelatore.