



ANTIPASTI FREDDI

Alici marinate e cipolle rosse marinate in agrodolce	€ 9
Insalata di mare con seppia su songino	€ 12
Baccalà mantecato al latte con maionese vegana all’aglio nero	€ 11
Salmonе marinato agli agrumi e finocchietto con geleè all’arancia	€ 10

ANTIPASTI CALDI

Cozze alla Numana bassa	€ 10
Vongole alla nonna Antonina	€ 10
Raguse in porchetta della tradizione	€ 8
Bumbarelli in porchetta	€ 10
Olive di mare di pesce	€ 8

PRIMI PIATTI

Spago alle vongole	€ 14
Spago alle cozze rosso	€ 14
Tagliatella di mare bianco	€ 14
Padella di ciavattoni (MIN x 2 persone)	a pers. € 18
Gnocco mare	€ 15

SECONDI PIATTI

Grigliata mix	€ 24
Sogliola alla griglia (2 pezzi)	€ 13
Spiedini di calamari e gamberi alla griglia (2 pezzi)	€ 12
Spigola al forno con patate, olive e pomodoro	€ 24
Spigola al sale	€ 20
Fritto misto dell’Adriatico e verdure	€ 16
Fritto calamari e gamberi e verdure	€ 18

CONTORNI

Fricchiò di verdure mix di stagione	€ 5
Insalata mista	€ 5
Patate arrosto	€ 4
Patate fritte	€ 4,5
Verdure fritte	€ 5
Radicchio al forno con glassa al balsamico	€ 5

DOLCI

Tiramisù	€ 6
Crema catalana	€ 6
Cantucci e vino	€ 6
Semifreddo all’amarena	€ 7
Semifreddo alla nocciola	€ 7



VERDICCHIO DI JESI

VIA CONDOTTO cantina Tenuta Musone Classico Superiore DOC	€ 18
SERRA DEL CONTE cantina Garofoli Classico DOC	€ 22
COGITO A. cantina Mirizzi Classico Superiore DOC	€ 26
ORIGINI cantina Fattoria Nannì Classico Riserva DOCG	€ 32

VERDICCHIO DI MATELICA

VALBONA cantina Belisario Verdicchio di Matelica DOC	€ 16
TORRE DEL PARCO cantina Tenuta Piane di Rustano DOC	€ 23
VILLA MARILLA cantina Gatti DOC	€ 26
CAMBRUGIANO cantina Belisario Riserva DOCG	€ 32

BIANCHI DELLE MARCHE

CAMPO DELLA CICALA cantina Cignano Sauvignon Blanc IGT	€ 25
VERSUS cantina Vignamato IGT incrocio Brunì 54	€ 25
MADRERATA cantina Fattoria Nannì Colli maceratesi Ribona DOC	€ 28
GUERRIERO BIANCO cantina Guerrieri Marche bianco IGT	€ 26
GUERRIERO DEL MARE cantina Guerrieri Marche bianco IGT	€ 36
LE FRATTE cantina Conventino di Monteciccardo Bianchetto del Metauro Superiore DOC	€ 24

ROSÉ

KOMAROS cantina Garofoli Conero Rosato IGT	€ 24
VOLGORE cantina Gatti Marche Rosato IGT	€ 24

MEZZE BOTTIGLIE

ORIGINI cantina Fattoria Nannì Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva DOCG	€ 18
VERDICCHIO DI MATELICA cantina Bisci DOC	€ 18
PIANCARDA BLU cantina Garofoli Rosso Conero DOC	€ 18

ALLA SPINA

MON VIN cantina Montelvini Vino frizzante bianco	0,25 lt € 6 0,50 lt € 8
BERLINER PILSNER Birra bionda 5% Alc/Vol	0,20 lt € 4 0,40 lt € 6

PASSERINA

PASSERINA cantina Belisario Marche Passerina IGT	€ 16
AMARELA cantina Garofoli Marche IGT	€ 18
SAN BASSO cantina Cocci Grifoni Marche IGT	€ 24

PECORINO

CAMPO DI MARTE cantina De Angelis Offida DOCG	€ 23
QUINTI AL MONTENERO cantina Quintì Falerio DOC	€ 30
CIÙ CIÙ PECORINO cantina Ciù Ciù Bio Vegan DOCG	€ 28

BOLLICINE

PASSERINA cantina Silvestroni Vino Spumante Extra Dry	€ 16
PICCOLE BOLLICINE cantina Garofoli Bianco frizzante	€ 19
NADIR cantina Belisario Verdicchio di Matelica spumante DOC	€ 20
PASSERINA EXTRA BRUT cantina De Angelis Spumante metodo Charmat	€ 27
ALE cantina Vignamato Spumante rosato metodo Charmat	€ 24
MUSA cantina Tenuta Musone Spumante metodo classico brut	€ 30

ROSSO

AJON cantina Moroder Rosso Conero DOC	€ 25
FIORE cantina Lucchetti Lacrima di Morro d’Alba	€ 25

VINO IN CALICE

VALBONA cantina Belisario Verdicchio di Matelica DOC	€ 5
PASSERINA cantina Belisario Marche Passerina IGT	€ 5
VIA CONDOTTO cantina Tenuta Musone Verdicchio di Jesi Classico Superiore DOC	€ 5
CAMPO DI MARTE cantina De Angelis Pecorino di Offida DOCG	€ 6
NADIR cantina Belisario Verdicchio di Matelica spumante DOC	€ 5
PASSERINA cantina Silvestroni Vino Spumante Extra Dry	€ 5
KOMAROS cantina Garofoli Conero Rosato IGT	€ 6
LE FRATTE cantina Conventino di Monteciccardo Bianchetto del Metauro Superiore DOC	€ 6

BIRRA ARTIGIANALE

BIRRIFICIO MC77	€ 8
American IPA	33 cl
German Ale	33 cl
Bianche	33 cl
BIRRIFICIO SAN GERMANO	€ 9
Bionda	50 cl
IPA	50 cl
Bianca	50 cl



MENÙ DI CARNE

Prosciutto e formaggio	€ 12
Tagliatelle al cinghiale	€ 13
Tagliatelle al ragù	€ 13
Pasta al pomodoro	€ 9
Cotolette e patate fritte	€ 12
Tagliata di manzo (250 gr ca) con rucola, pomodorini e grana	€ 18
Cinghiale alla cacciatora	€ 18

PANE E COPERTO	€ 3
----------------	-----

Il nostro personale è a disposizione per fornire informazioni sui piatti e gli ingredienti, inclusi allergeni.