

Fish hors d'oeuvre

Hors d'oeuvres de poisson

Hot and cold mixed seafood		
<i>Hors d'oeuvres chauds et froids</i>	€	17,00
Cold mixed seafood		
<i>Hors d'oeuvre froid</i>	€	13,50
Hot mixed seafood		
<i>Hors d'oeuvre chauds</i>	€	14,50
Sea salad / <i>Salade de mer</i>	€	10,50
Octopus (polyp) / <i>Poulpe</i>	€	11,50
Pannocchie / <i>Pannocchie</i>	cad. €	2,00
Stokfish / <i>Morue</i>	€	10,00
Mussels and clams		
<i>Moules et clovisses</i>	€	10,00
Mussels / <i>Moules</i>	€	9,00
Clams / <i>Clovisses</i>	€	11,50
Little sea snails with tomatoe sauce and aromatic herbs		
<i>Bigorneaux en sauce tomate et fines herbes</i>	€	10,00
Rawness / <i>Crudités</i>	€	22,50
Salmon "carpaccio" or "ricciola" or tuna or sword fish		
<i>"Carpaccio" de saumon ou "ricciola" ou thon ou espadon</i>	€	14,00
"Carpaccio" of shrimps		
<i>"Carpaccio" de langoustines</i>	€	21,00
Oysters / <i>Huîtres</i>	cad. €	2,50

Pasta seasoned with seafood

Pates au poisson

"Spaghetti" seasoned with "veraci" clams		
<i>"Spaghetti" aux clovisses "veraci"</i>	€	10,00
"Chitarrine" seasoned with prawns, mussels and clams		
<i>"Chitarrine" aux langoustines avec moules et clovisses</i>	€	11,00
"Chitarrine" seasoned with prawns		
<i>"Chitarrine" aux langoustines</i>	€	11,00
"Chitarrine" seasoned with little crabs		
<i>"Chitarrine" aux petits crabes</i>	€	10,00
Noodles mussels, clams, squid, prawns (without tomatoe sauce)		
<i>Novilles moules, palourdes, calmar, crevettes (sans sauce tomate)</i>	€	11,00
Noodles cuttlefish, clams, monkfish (with tomatoe sauce)		
<i>Novilles seiche, palourdes, lotte (avec sauce tomate)</i>	€	11,00
"Paccheri (Guerrieri)" with big snails		
<i>"Paccheri" (Guerrieri) aux ragusa</i>	€	11,00
"Calamarata" with "carbonara di bottarga"		
<i>"Calamarata" avec "carbonara di bottarga"</i>	€	11,00
Spaghetti with european lobster (min. 2 portions)		
<i>Spaghetti a l'homard (min. 2 portions)</i>	cad. €	20,00
Spaghetti "Pagaia"		
<i>Spaghetti "Pagaia"</i>	€	16,50

Our production pasta ("fatto a mano"): Nos pâtes de production ("fatto a mano"):

"Gnocchi" with nettles, prawns and clams		
<i>"Gnocchi" aux orties, crevettes, palourdes</i>	€	11,00
"Gnocchi" with "pannocchie"		
<i>"Gnocchi" aux "pannocchie"</i>	€	11,00
Passatelli with fish		
Passatellis au ragoût de poisson	€	11,00
Ravioli with fish		
Raviolis de poisson	€	11,00

Fish main courses

Poisson

Big mixed grilled fish <i>Grillade de poisson grande</i>	€ 26,00
Mixed grilled fish <i>Grillade de poisson</i>	€ 18,50
Mixed fried fish / <i>Friture de poisson</i>	€ 14,50
Fried Calamari and shrimp / <i>Calmar Frits e crevettes</i>	€ 14,50
Fried fish spines only <i>Friture de poisson frit seulement</i>	€ 15,50
Fried white-bait with balmy vinegar <i>Blanchailles frites au vinaigre balsamique</i>	€ 11,00
mixed skewers / <i>Brochettes mixtes</i>	€ 13,50
Shrimp Skewers / <i>Brochettes de Crevettes</i>	€ 13,50
Squid Skewers / <i>Brochettes de Calamars</i>	€ 13,50
Big shrimps cooked with salt <i>Gambas au sel</i>	€ 15,00
Big shrimps whit tomatoe sauce ("al guazzetto") <i>Gambas à la sauce tomate (al guazzetto)</i>	€ 15,00
Grilled sardines <i>Anchois à la grille</i>	€ 10,00
Mussels soup <i>Soupe de moules</i>	€ 10,00
Clams soup <i>Soupe de clovisses</i>	€ 12,50
Fish soup <i>Soupe de poisson</i>	€ 18,50
Mussels and torches gratin <i>Moules et torches gratin</i>	€ 11,00
Big skewer (piece of fish and vegetables) <i>Grand brochettes (morceau de poisson avec des legumes)</i>	€ 17,00

Hooked fish:

roasted, cooked in oven, boiled, cooked in a foil package or served in a salty crust with vegetables
(price for each 100 gr.)

Poisson sauvage grillé:

au four, en papillote, bouilli, en croûte de sel avec des legumes
(prix pour chaque 100 gr.)

€ 6,00

Prawns (price for each 100 gr.)

Langoustines (prix pour chaque 100 gr.)

€ 9,00

Only on reservation:
A commander a l'avance:

Fried little squids

Friture de petits calamars

€ 21,00

"Brodetto" (typical fish soup of the region)

"Brodetto" (soupe de poisson typique de la région)

€ 25,00

In this restaurant we serve fresh fish of the Adriatic sea.
If fresh fish is not available we use frozen fish.

*Dans ce restaurant nous servons du poisson frais.
Dans le cas ou nous ne trouvons pas de poisson frais,
nous utilisons du poisson congelé.*

For our costumers who want to know the presence of allergens in our dishes,
they are requested to consult the appropriate book.

*Pour nos clients qui veulent savoir s'il y a la présence d'allergènes
dans nos plats, ils sont priés de consulter le livre approprié.*

🌀 Hors d'oeuvres 🌀

Italian style (mixed cold cuts) <i>A' l'italienne</i>	€	10,00
Ham and melon <i>Jambon et melon</i>	€	10,00

🌀 Pasta / Pates 🌀

Tortellini with cream / <i>Tortellini à la crème</i>	€	10,00
Tortellini with cream and mushrooms <i>Tortellini à la crème et aux cèpes</i>	€	11,00
Noodles with tomato sauce and basil <i>Nouilles à la sauce tomate et basilic</i>	€	8,00
Pennette with tomato sauce and basil <i>Pennette à la sauce tomate et basilic</i>	€	8,00

🌀 Meat main courses / Plats de resistance 🌀

Steak / <i>Bifteck</i>	€	15,00
Cutlet with potatoes / <i>Escalope avec pommes de terre</i>	€	13,00
"Caprese" (tomatoes, mozzarella) <i>"Caprese" (mozzarella et tomate fraiche)</i>	€	8,00
Mixed cheese / <i>Fromages mixtes</i>	€	10,00

🌀 Vegetables / Legumes 🌀

French fries <i>Pommes de terres frites</i>	€	3,50
Salad <i>Salade</i>	€	3,50
Pinzimonio <i>Pinzimonio</i>	€	4,50
Boiled potatoes <i>Pommes de terre bouillies</i>	€	4,00
Fried vegetables in batter <i>Légumes en pâte à frire</i>	€	4,50
Spinach in butter <i>Epinards au beurre</i>	€	4,00
Grilled vegetables <i>Légumes grillés</i>	€	4,50

🌀 Dessert / Desserts 🌀

Sweets of the chef <i>Douceurs du Chef</i>	€	5,00
Lemon sorbet <i>Sorbet au citron</i>	€	2,50
Coffee sorbet <i>Sorbet au café</i>	€	2,50
Fresh fruit-salad <i>Macédoine</i>	€	4,00
Pineapple <i>Ananas</i>	€	4,50
Mineral water <i>Eau minérale</i>	€	2,00
Service charge <i>Couvert boissons</i>	€	2,20

Wine List



Carte des Vins

🍷 Sparkling wine / Vins mousseux 🍷

Champagne Doyard Mahé	€ 50,00
Champagne Rémi Leroy	€ 55,00
Champagne Thevenet Delouvin	€ 55,00
Champagne Paul Dangin	€ 55,00
Champagne Pierre Moncuit	€ 50,00
Champagne Bruno Gobillard	€ 50,00
Champagne Billecart Salmon	€ 65,00
Champagne Drappier Nature	€ 60,00
Champagne Fallet M.	€ 60,00
Champagne Marguet Shaman 12	€ 65,00
Champagne Philipponnat	€ 60,00
Champagne Pierre Moncuit Magnum	€ 110,00
Crémant De Bourgogne André Delorme Magnum	€ 55,00
Crémant De Bourgogne André Delorme	€ 25,00
Giulio Ferrari Metodo Classico (Trento)	€ 100,00
Revì Metodo Classico (Trento)	€ 30,00
Ferrari Metodo Classico Perle Bianco (Trento)	€ 42,00
Bellavista Cuveé Brut Metodo Classico (Franciacorta)	€ 45,00
Cà del Bosco Brut Metodo Classico (Franciacorta)	€ 45,00
Gatti Metodo Classico Saten (Franciacorta)	€ 35,00
Gatti Metodo Classico Brut (Franciacorta)	€ 26,00
Fiorita Saten Metodo Classico (Franciacorta)	€ 24,00
Fiorita Brut Metodo Classico (Franciacorta)	€ 22,00
Stefano Antonucci Brut Metodo Classico (Marche)	€ 30,00
Contatto Brut Metodo Classico (Marche)	€ 26,00
Dune Metodo Classico Sabbionare (Marche)	€ 35,00
Marco Gozzi 09 Metodo Classico (Marche)	€ 28,00
Metodo Classico Umani e Rochi (Marche)	€ 18,00
Luigi Ghislieri Metodo Classico Colonnara (Marche)	€ 22,00
Cesarini Sforza Brut (Trento)	€ 16,00
Tassanare Brut (Marche)	€ 16,00
Prosecco Strada di Guia 109 (Foss Marai)	€ 18,00
Stefano Antonucci Rosé Metodo Classico (Marche)	€ 33,00
Il Mosnel Rosè Metodo Classico (Franciacorta)	€ 35,00
Uberti Rosé Metodo Classico (Franciacorta)	€ 35,00
Moscato d'Asti (Spinetta)	€ 18,00
Moscato Kantico (Monteschiavo)	€ 13,00
Mosnel Brut 0,375 (Franciacorta)	€ 17,00
Prosecco Strada di Guia 109 Brut 0,375 (Foss Marai)	€ 11,00

🌀 White wines / Vins blancs 🌀

Vino della casa fermo/frizzante 0,750 l.	€ 9,00
Vino della casa fermo/frizzante 1/2 l.	€ 6,00
Vino della casa fermo/frizzante 1/4 l.	€ 3,00
Verdicchio Coste del Mulino (Jesi Monteschiavo)	€ 12,50
Verdicchio Macrina (Jesi Garofoli)	€ 12,50
Verdicchio Le Vele (Jesi Moncaro)	€ 12,50
Verdicchio Il Filetto (Jesi Sabbionare)	€ 12,50
Verdicchio Salmagina (Jesi Zaccagnini)	€ 18,00
Verdicchio S. Michele (Jesi Bonci)	€ 20,00
Verdicchio Tralivio (Jesi Sartarelli)	€ 20,00
Verdicchio Sabbionare (Sabbionare)	€ 16,00
Verdicchio Pallio (Jesi Monteschiavo)	€ 15,00
Verdicchio Bucci (Jesi Bucci)	€ 21,00
Verdicchio Ris. Villa Bucci (Jesi Bucci)	€ 50,00
Verdicchio Campo delle Oche (Jesi Fattoria S. Lorenzo)	€ 24,00
Verdicchio Le Vaglie (Jesi Santa Barbara)	€ 16,00
Verdicchio Tardivo Ma Non Tardo (Jesi Santa Barbara)	€ 38,00
Verdicchio Stefano Antonucci (Jesi Santa Barbara)	€ 23,00
Verdicchio Casal di Serra (Jesi U. Ronchi)	€ 15,50
Verdicchio Plenio (Jesi U. Ronchi)	€ 25,00
Verdicchio Coroncino (Jesi Fattoria Coroncino)	€ 18,00
Verdicchio Ris. Logos (Jesi Colli Estensi)	€ 18,00
Verdicchio La Rincrocca (Jesi La Staffa)	€ 21,00
Verdicchio Ylice (Jesi Poderi Mattioli)	€ 16,00
Verdicchio Villa Marilla (Matelica Gatti)	€ 15,50
Verdicchio La Monacesca (Matelica Fatt. Monacesca)	€ 16,50
Verdicchio Ris. Mirum (Matelica Fatt. Monacesca)	€ 30,00
Verdicchio Cambrugiano (Matelica Belisario)	€ 18,00
Sauvignon Animale Celeste (Santa Barbara)	€ 18,00
Bianchetto del Metauro Campioli (Fiorini)	€ 14,00
Bianchetto del Metauro Il Celso (Guerrieri)	€ 13,50
Roncaglia Albanella (Pesaro Mancini)	€ 15,00
Fiano Koris (Colli Estensi Marche)	€ 16,00
Falerio (Carminucci)	€ 13,00
Pecorino Merlettaie (Ciù Ciù)	€ 14,50
Passerina (Santa Barbara)	€ 14,50
Lugana le Morette (Veneto Zenato)	€ 16,50
Pinot Bianco (Alto Adige Meran)	€ 16,00
Pinot Grigio Ramato (Venezia Giulia Flaibani)	€ 20,00

Pinot Grigio (Alto Adige Colterenzio)	€ 16,00
Müller Thurgau (Alto Adige Colterenzio)	€ 17,00
Gewürztraminer (Alto Adige Colterenzio)	€ 18,00
Chardonnay (Venezia Giulia Jerman)	€ 25,00
Sauvignon (Venezia Giulia Jerman)	€ 25,00
Vintage Tunina (Venezia Giulia Jerman)	€ 50,00
Ribolla Gialla (Venezia Giulia Primosic)	€ 18,00
Sharis Chardonnay Ribolla Gialla (Venezia Giulia Livio Felluga)	€ 18,00
Tocai (Venezia Giulia Ronco dei Tassi)	€ 18,00
Vermentino (Sardegna Funtanaliras)	€ 17,00
Greco di Tufo (Campania Feudi S. Gregorio)	€ 20,00
Fiano di Avellino (Campania Feudi S. Gregorio)	€ 20,00
Falanghina (Campania Villa Matilde)	€ 16,00
Bianchello Campioli 0,375 (Fiorini)	€ 8,00
Verdicchio Le Vaglie 0,375 (Jesi S. Barbara)	€ 8,00
Verdicchio Bucci 0,375 (Jesi Bucci)	€ 8,00
Falanghina 0,375 (Campania Villa Matilde)	€ 8,00
Ribolla Gialla 0,375 (Jerman)	€ 13,00

🍷 Natural wines / Vins naturels 🍷

Marche bianco Terre Silvate (La Distesa)	€ 18,00
Verdicchio Back to Basics (Santa Barbara)	€ 21,00
Verdicchio Pievalta (Pievalta)	€ 16,00
Verdicchio Capovolto (Lamarcadisanmichele)	€ 20,00
Verdicchio Villaia (Jesi Tenute Peralisi)	€ 20,00
Verdicchio Matelica (Colle Stefano)	€ 16,00
Marche Bianco Chamaeleon (Bastianelli)	€ 20,00
Pecorino Fiofio (Aurora)	€ 16,50
Mietitore Trebbiano (Tommasetti Marche)	€ 16,00
Trebbiano D'Abruzzo (Cirelli)	€ 14,00
Palmento Bianco (Etna Vino di Anna)	€ 25,00
Catarratto (Sicilia Porta Del Vento)	€ 25,00
Ribolla Gialla (Venezia Giulia I Clivi)	€ 20,00
Vermentino Renosu (Sardegna Dettori)	€ 16,00
Peruzzi Metodo Classico (Marche)	€ 23,00
Arcari e Danesi Metodo Classico (Franciacorta)	€ 35,00
Brut Contadino Metodo Classico (Campania)	€ 30,00
Bulles de Roches Metodo Classico (France)	€ 40,00

🍷 White wines foreign 🍷

🍷 Vins blancs étranger 🍷

Chablis Terroir (Patrick Piuze)	€ 38,00
Sancerre (Paul Cherrier)	€ 35,00
Les Sardines (Robert Denogent)	€ 35,00
Riesling Trocken (Wittmann)	€ 30,00
Albariño (Albamar)	€ 28,00

🍷 Rose wines / Vins rosé 🍷

Sensuade (Santa Barbara)	€ 15,00
--------------------------	---------

🍷 Red wines / Vins rouges 🍷

Rosso Conero Moroder (Moroder)	€ 14,50
Rosso Conero Campofiorito (Lucesole)	€ 14,50
Rosso Conero Cumaro (U. Ronchi)	€ 30,00
Rosso I.G.T. Stefano Antonucci (Santa barbara)	€ 24,00
Rosso I.G.T. Sangiovese Colle Ravara (Santa barbara)	€ 18,00
Rosso I.G.T. Mossone (Santa barbara)	€ 60,00
Rosso Marche Pelago (U. Ronchi)	€ 38,00
Rosso Piceno (Aurora)	€ 14,50
Lacrima di Morro d'Alba (Vicari)	€ 14,50
Pinot Nero (Alto Adige Colterenzio)	€ 16,00
Rosso Conero Le Terrazze 0,375 (Fattoria Le Terrazze)	€ 8,00
Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo 0,375 (Marotti Campi)	€ 8,00

🍷 Wines for dessert / Vins de desserts 🍷

Passito Tor di Ruta (Moncaro) al bicchiere	€ 5,00
Passito Rojano (Bonci) al bicchiere	€ 4,00
Passito Lina (Santa Barbara) al bicchiere	€ 5,00
Passito Rosso Mossi (Santa Barbara) al bicchiere	€ 5,00