



MENÙ OSTERIA



Coperto, pane e olio

vi daremo il benvenuto con del pane ai grani antichi della Cooperativa agricola della Comunità Roccamadre da accompagnare e degustare con una selezione di olii italiani delle migliori cultivar.

ANTIPASTI

A . Mare 20,00

Selezione, a scelta della cucina, di 4 pietanze dal nostro Mare
ALLERGENI: 1, 2, 4, 7 9, 12, 14

Insalata di seppie al vapore con pesca ripassata 10,00

Le verdure utilizzate sono dell'Azienda Agricola Rasoterra di Pedaso
ALLERGENI: 4, 14

Seppie in umido 10,00

ALLERGENI: 4, 9, 12, 14

Cialda con palamita marinata, verdure fresche e salsa acida 9,00

ALLERGENI: 1, 4, 7

Pane Burro & Acciughe (1 pz.) 3,00

Pane leggermente tostato lievito Madre farina miscuglio evolutivo di Aleppo "Cooperativa agricola di Comunità Roccamadre", burro, acciughe di San Benedetto "Euromar"
ALLERGENI: 1, 4, 7, 11

i nostri fornitori



ROCCA
MADRE

MERCATO ITTICO
DI
CIVITANOVA MARCHE

PRIMI

Cannellone al battuto di pesce 14,00

Pasta di Crepes fatta in casa con farina di Grani Antichi Az. Agricola La Viola, farcite con il pesce povero del mercato ittico di Civitanova Marche, molluschi, e crostacei
ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

Orzo risottato con gallinella marinata e mandorle salate, crema di zucchine arrostiti e il suo condimento 14,00

ALLERGENI: 1, 2, 3, 8, 9

Mezzemaniche Patate e Cozze 14,00

ALLERGENI: 1, 4, 7, 9, 14

i nostri fornitori

ROCCA
MADRE

M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO

MERCATO ITTICO
DI
CIVITANOVA MARCHE

SECONDI

Merluzzo, il suo fondo al capperi e "Patata della Nonna" 18,00
Merluzzo dell'Adriatico panato e fritto, su patata lessa olio, aceto e prezzemolo, schiacciata e arrostita in forno
ALLERGENI: 1, 3, 4, 7

Mazzancolle alla piastra con Mayo di Bisque e verdura scottata 18,00
ALLERGENI: 2, 3

Frittura Mista di Pesce 16,00
Frittura di pesce con calamari, gamberi e paranza dell'Adriatico (secondo disponibilità)
ALLERGENI: 1, 2, 4, 12, 14

CONTORNI

Verdura cotta di stagione 6,50

Insalata con verdure miste di stagione 5,00

i nostri fornitori



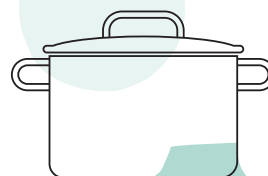
MERCATO ITTICO
DI
CIVITANOVA MARCHE

CONTROVENTO A MORSI

Percorso degustazione
del nostro menù
a scelta dello Chef

43,00

(la scelta del menù
è da intendersi
per tutto il tavolo)



DESSERT

Degustazione di piccola pasticceria di Crystall

8,00

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 8

Tarte con confettura di ciliegie e ciliegie croccanti, cremoso al cioccolato Marco Colzani

6,00

ALLERGENI: 1, 3, 7

Bavarese di Nespola al cucchiaio

6,00

ALLERGENI: 3, 7

L'Evoluzione del Profiteroles

6,00

ALLERGENI: 1, 3, 7

Sorbetto al Caffè

3,50

Sorbetto con caffè 100% arabica varietà Etiopia della torrefazione Perfero, realizzato dalla gelateria Basium

Degustazione di formaggi

14,00

i nostri fornitori

CRYSTALL

PASTICCERIA ITALIANA
CONTEMPORANEA

BASIUM®
il gelato da baciare



CAFFÈ

Espresso miscela bio 50-50	1,30
miscela di 50% Arabica India e Perù 50% Robusta Indonesia tostato da Perfero caffè	
Espresso specialty	2,00
monorigini Specialty e selezionate tostate da Perfero caffè e da torrefazioni a rotazione	
Filtro	4,00

BEVANDE

Acqua (75 cl)	2,00
Calice di vino	≥ 5,00
Birra	6,00
Bibita analcolica	3,00

— i nostri fornitori
Vogliamo dare al caffè
lo stesso rispetto che diamo
al resto del pasto, così che sia
all' altezza delle altre portate.

Perfero è la torrefazione con
cui collaboriamo
principalmente, ma ne
ospitiamo anche altre,
a rotazione, per fare in modo
di farvi conoscere diverse
realità di questo nuovo mondo
in crescita.

Offriamo diversi tipi di
estrazione, che
accontenteranno qualsiasi
palato.

Chiedete informazioni
al personale di sala, saremo
lieti di accompagnarvi verso il
caffè che soddisferà al meglio
il vostro gusto.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3) Uova e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10) Senape e prodotti a base di senape.
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

grafica a cura di
Sandy

