

MENÙ

L'ORTO E IL MARE NEL PIATTO DEGUSTAZIONE DI FINE ESTATE

€ 47,00 cad. - vini esclusi

Cinque piatti scelti per Voi da Aurelio.

*"Laddove terra e mare si toccano,
condividere con l'intera tavolata è un
obbligo ...ed un piacere"*

"ALLA CARTA"

ANTIPASTI

- Crudo di Scampi,**
crema di Aglio bianco e succo di barbabietola rossa
€ 25,00
- Ostriche Special "Cadoret"**
con Corniole fermentate
5PZ € 20,00
- Tartare di Ricciola,**
pesche della Val d'Aso crema di pomodoro fresco ed erbe
€ 18,00
- Sgombro marinato,**
e crema di Cavolfiore bianco affumicato
€ 15,00
- Polipo affogato,**
il suo fondo di cottura, Scalogno arrostito
e foglie di rucola selvatica
€ 18,00
- Escabeche e Calamaretti fritti**
€ 18,00
- Mazzancolle dorate e**
maionese al dragoncello
€ 18,00

I PRIMI

- Risotto fumé, Zafferano**
Sogliola e buccia di Agrumi
Minimo due Persone
€ 18,00
- Tagliolini fatti a mano**
aglio, olio, peperoncino e Canocchie
€ 16,00
- Mezzi paccheri all'Astice,**
salsa di pomodoro fresco e basilico
Minimo due Persone
€ 23,00
- Linguine alle tre Vongole dell'Adriatico**
con crema di pomodorini gialli ed erbe
€ 16,00

I SECONDI

- Trancio di Ricciola arrostita**
con salsa di Mousseline di agrumi e verdure dell'orto
€ 22,00
- Filetto di Ombrina,**
crema di Porro bruciato e verdure
€ 20,00
- Spiedo di Calamari e Gamberoni**
con olio all'Alloro e Indivia arrostita
€ 20,00
- Il pescato e i piatti del giorno**
saranno quotidianamente da noi descritti
€ 8,00 per hg

I NOSTRI DESSERT

€ 8,00

COPERTO, PANE E FOCACCIA
€ 5,00

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20° e successivo congelamento, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 Allegato III sezione VII capitolo 3 lettera D punto 3.



Le nostre preparazioni contengono i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine, Uova, Latte e tutti i derivati, Frutta secca in guscio, Frutta fresca, Agrumi, Pesci, Molluschi, Crostacei, Semi di Sesamo, Soia e derivati, Senape, Spezie, Verdure, Ortaggi: Peperoncino, Erbe aromatiche, Sedano, Cipolla, Aglio, Olio extra vergine di Oliva, Olio di Oliva, Olio di Girasole, Olio di semi di Zucca, inoltre possono contenere Anidrite Solforosa e Solfiti.

Essendo un'Attività Artigianale non si garantisce che non ci sia contaminazione dei diversi allergeni usati.

MENÙ VINI



La selezione dei vini è accuratamente seguita da Aurelio per garantire il miglior prodotto.

La stessa cura impiegata per la scelta delle materie prime dei piatti la ritroverete in questa selezione di vini, da aziende che non usano chimica sia in vigna che in cantina e che provengono prevalentemente da agricolture biologiche e biodinamiche.

CHAMPAGNE

Michel Fallon · Ozanne Brut Grand Cru Blanc de Blancs	€ 180,00
Jaques Selosse · Grand Cru Initiale Blanc de Blancs	€ 240,00
Egly - Ouriet · Grand Cru V.P.	€ 160,00
Egly - Ouriet · Les Vignes de Vrigny Premier Cru	€ 110,00
Louis Roederer · Cristal 2009	€ 240,00
Louis Roederer · Et P.Starck Brut Nature 2009	€ 120,00
Louis Roederer · Brut premier.	€ 70,00
Minière F&R · Brut zero	€ 75,00
Dhonot - Grellet · Premier Cru Blanc de Blancs	€ 80,00
Jaques Selosse · Brut Rosè.	€ 250,00
Louis Roederer · Brut Rosè 2013	€ 90,00
Aubry · Premier Cru Brut Rosè	€ 75,00

METODO CLASSICO E SPUMANTI

Giulio Ferrari Ris. del Fondatore · Trento Doc · 06	€ 130,00
Ferrari · Trento Doc · Perlè Zero · Trento Doc · 11	€ 75,00
Barone Pizzini · Bagnadore Franciacorta Brut 12	€ 65,00
Barone Pizzini · Tesi Due	€ 45,00
Contratto · Pas Dosè Special Cuveé Alta Langa 09	€ 65,00
Monsupello · Nature	€ 40,00
Oltrenero · Nature 13.	€ 30,00
Velenosi · Gran Couvè 12	€ 30,00
Donna Giulia · Brut · Le Terrazze	€ 35,00
Giulio Ferrari Ris. del Fondatore Rosè · Trento Doc 06	€ 200,00
Barone Pizzini · Franciacorta Brut Rosè 16	€ 45,00
Ravarini · Franciacorta Brut Rosè 15	€ 45,00
Monsupello · Brut Rosè	€ 40,00
Terrapremiata · Brut Rosè	€ 30,00
La Hoz · Brut Rosè · Umani Ronchi	€ 30,00
Pantaleone · Passerina Brut	€ 20,00
Casa Beffi · Vino Naturalmente Frizzante 15 · Armani	€ 25,00
Zero Infinito · Vino Frizzante 18 Pojer & Sandri	€ 25,00
Prosecco Sup. di Valdobbiadene · Nature 18 · S. Fullador	€ 30,00

VINI BIANCHI D'ITALIA - NORD

Chambave Muscat · Valle d'Aosta 16 · Maison Anselmet	€ 32,00
Pinot Gris · Valle d'Aosta 17 · Marco Martin	€ 32,00
Gavi dei Gavi · 16 · La Scolca	€ 40,00
Filagnotti · Bianco di Novi Lugure s.a. · Stefano Bellotti	€ 40,00
Derthona · 17 · Vigneti Massa	€ 40,00
Ribolla Gialla · Venezia Giulia 15 · Damijan	€ 55,00
Bianco Breg · Venezia Giulia 09 · Gravner	€ 110,00
Pinot Grigio · Venezia Giulia 06 · Gravner	€ 160,00
Ribolla Gialla · Friuli Colli Orientali 18 · Ronchi di Cialla	€ 30,00
Riesling · Friuli Colli Orientali 17 · Aquila del Torre	€ 30,00
Sauvignon · Friuli Colli Orientali 17 · Ronco del Gnemiz	€ 38,00
Ribolla Gialla · Friuli Collio 15 · La Castellada	€ 48,00
Ronco delle Mele · Sauvignon Friuli Collio 18 · Venica&Venica	€ 65,00
Ronco della Chiesa · Friuli Collio 15 · Borgo del Tiglio	€ 45,00
Chardonnay · Friuli Collio 18 · Borgo del Tiglio	€ 45,00
Athanatos · Bianco Vigneti delle Dolomiti 13 · A. Schweigkofler	€ 45,00
Tuatara · Riesling Vigneti delle Dolomiti 16 · A. Schweigkofler	€ 45,00
Amistar · Bianco Vigneti delle Dolomiti 15 · Peter Solva	€ 40,00
Palai · Müller Thurgau Trentino 18 · Pojer e Sandri	€ 25,00
Silvaner · Valle Isarco 18 · Pacher Hof	€ 35,00
Troy · Chardonnay Alto Adige 16 · Termeno	€ 60,00
Unterebner · Pinot Grigio Alto Adige 17 · Termeno	€ 42,00
Sanct Valentin · Gewürztraminer Alto Adige 18 · S. Michele Appiano	€ 38,00
Sanct Valentin · Pinot Bianco Alto Adige 16 · S. Michele Appiano	€ 38,00
Apius · Bianco Alto Adige 10 · S. Michele Appiano	€ 125,00
Sauvignon Collection · Bianco Alto Adige 10 · S. Michele Appiano	€ 165,00

CENTRO

Palistorti di Valgiano · Toscana Bianco 18 · Tenuta di Valgiano	€ 28,00
Montepepe · Toscana Bianco 15 · Montepepe	€ 36,00
The Vino · Umbria Bianco s.a. · Marco Merli	€ 34,00
Poggio del Vescovo · Trebbiano Spoletino 16 · Cantina Ninni	€ 25,00
Frontone · Pecorino Terre Aquilane 13 · Cataldi Madonna	€ 30,00
Pecorino · Colli Aprutini 18 · Emidio Pepe	€ 65,00
Trebbiano d'Abruzzo · 17 · Emidio Pepe	€ 45,00
Trebbiano d'Abruzzo · 15 · Valentini	€ 110,00

SUD E ISOLE

Fiano di Avellino · 18 · Ciro Picariello	€ 32,00
Fiorduva · Costa di Amalfi Bianco 17 · Marisa Cuomo	€ 85,00
Furore · Costa di Amalfi Bianco 19 · Marisa Cuomo	€ 28,00
Capri Bianco · 17 Scala Fenicia	€ 36,00
Pietranera · Sicilia Zibibbo 18 · Marco De Bartoli	€ 35,00
Sole e Vento · Terre Siciliane Bianco 17 · Marco De Bartoli	€ 28,00
Ramì · Terre Siciliane Bianco 17 · Azienda Agricola Cos	€ 26,00
Puddara · Etna Bianco 17 · Tenuta di Fessina	€ 40,00
Liborio · Vermentino di Gallura 18 · Cantina Monti	€ 30,00
Meigamma Primo · Nuraghe Bianco s.a. · Agricola Villasimius	€ 36,00

VINI BIANCHI DELLE MARCHE

Avora · Falerio Colli Ascolani 18 · Vigneti Vallorani	€ 25,00
Vigna Solaria · Falerio Colli Ascolani 17 · Velenosi	€ 20,00
Milia · Offida Passerina 19 · Irene Cameli	€ 20,00
Chicca · Passerina 19 · Pantaleone	€ 20,00
Onirocep · Falerio Pecorino 18 · Pantaleone	€ 24,00
Gaico · Offida Pecorino 18 · Irene Cameli	€ 24,00
Ciprea · Offida Pecorino 18 · San Savino	€ 24,00
Giulia Erminia · Marche Bianco 17 · AZ. Agricola Fiorano	€ 35,00
Irata · Marche Bianco 18 · Clara Marcelli.	€ 28,00
Lefric · Marche Bianco s.a. · Vigneti Vallorani	€ 24,00
Casacce · Marche Bianco 15 · Cantina Dei Monti.	€ 24,00
Chiaroro · Marche Bianco 15 · Irene Cameli	€ 24,00
Le Solagne · Marche Bianco 18 · Dezi	€ 22,00
Telusiano · Marche Bianco 18 · Riomaggio.	€ 22,00
Vinum 62 · Marche Bianco 16 · Riomaggio.	€ 22,00
Bianco · Marche Bianco 17 · Macondo	€ 120,00
Trebbien · Marche Bianco 18 · Valter Mattoni.	€ 30,00
Terre Silvate · Marche Bianco 16 · La Distesa.	€ 24,00
Gli Eremi · Marche Bianco 17 · La Distesa	€ 35,00
La Castelletta · Marche Pinot Grigio 15 · Boccadigabbia.	€ 28,00

VINI BIANCHI DELLE MARCHE

Ecclesia · Marche Chardonnay 16 · La Monacesca	€ 28,00
Lamorosa De'Monteverde · Marche Sauvignon 18 · Terrapremiata	€ 32,00
Brianello · Marche Sauvignon 18 · Il Pollenza.	€ 28,00
Crespaia · Bianchetto del Metauro 17 · Az. Chiara Luce.	€ 20,00
Mirum · Verdicchio di Matelica 17 · La Monacesca	€ 32,00
Verdicchio di Matelica · 19 · Collestefano	€ 22,00
Villa Bucci · Verdicchio Castelli di Jesi riserva 16 · F.lli Bucci	€ 55,00
Stefano Antonucci · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup 18 · S. Barbara	€ 30,00
Le Vaglie · Verdicchio Castelli di Jesi 19 · Santa Barbara	€ 22,00
Arnaldo · Verdicchio Castelli di Jesi 15 · Santa Barbara	€ 30,00
Podium · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup. 17 · Garofoli	€ 28,00
San Paolo · Verdicchio Castelli di Jesi class. riserva15 · Pievalta	€ 35,00
Le Oche · Verdicchio class. sup 18 · Fattoria S.Lorenzo	€ 25,00
Origini · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup 18 · Fattoria Nanni.	€ 24,00
Misco · Verdicchio class. sup17 · Tenuta di Tavignano	€ 28,00
La Vergine · Marche Bianco 18 · Tenuta di Tavignano	€ 35,00
Gaiospino · Verdicchio class. sup16 · Azienda Agricola Coroncino	€ 35,00
Cantico della Figura · Verdicchio class. sup ris.16 · A.Felici.	€ 55,00
Tre Ripe · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup. 19 · Pievalta	€ 22,00
Vecchie Vigne · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup. 17 · Umani Ronchi	€ 32,00
Capovolto · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup 19 · La Marca di San Michele	€ 35,00

VINI BIANCHI ESTERI

Bourgogne · Hautes · Cotes De Nuits 17 · Domaine Dufouleur	€ 35,00
Bourgogne · Alicotè 14 · D. Laurent	€ 30,00
Les Combettes · Mâcon · Chardonnay 16 · Domaine Guillot Broux	€ 30,00
Chablis · Cuvée Massale 17 · Domaine Servin	€ 45,00
Pouilly Fumé · 18 Alphonse Mellot	€ 45,00
La Moussière · Sancerre 17 Alphonse Mellot	€ 50,00
Sauvignon · "Chez Charles" 13 Noella Morantin	€ 45,00
Riesling · Alsace 16 · Pierre Frick	€ 40,00
Riesling · Alsace 15 · Binner	€ 40,00
Riesling · Alsace 18 · Trimbach	€ 32,00
Gewürztraminer · Alsace Grand Cru 17 · Ceschickt	€ 45,00
Riesling · Trocken "Forster" 13 Basserman-Jordan	€ 35,00
Silvaner · Trocken Franken 16 · Am Stein	€ 30,00
Grüner Veltiner · Österreich 15 · Mrozowski	€ 35,00

VINI ROSATI ITALIANI

Profumo di Rosa · Marche Rosato 18 · Centanni	€ 20,00
Rosarum · Marche Rosato 18 · Cantina dei Monti	€ 20,00
Pivuan · Marche Rosato 18 · Pantaleone	€ 20,00
Pallido · Marche Rosato 18 · San Savino	€ 20,00
Lu Sciucca Panza · Marche Rosato 1p · Le Senate	€ 20,00
Colli Aprutini Rosato · 18 · E. Pepe	€ 35,00
Cerasuolo d'Abruzzo · 16 · Valentini	€ 70,00
Cerasa · Salento Rosato 18 · Michele Calò	€ 28,00

VINI ROSSI ITALIANI

Roggio del Filare · Rosso Piceno sup. 15 · Velenosi.	€ 48,00
Atto 1° · Marche San Giovese 17 · Pantaleone.	€ 20,00
Cacinello · Marche Rosso 13 · Le Senate.	€ 34,00
Dante · Marche Rosso Gallipopo 11 · Cantina dei Monti	€ 45,00
Bordò · Marche Rosso 13 · Pantaleone	€ 60,00
Purocentanni · Marche Rosso · AZ. Agricola Centanni.	€ 30,00

VINI DI FINE PASTO

Moscato · <i>Mosto parzialmente fermentato 18 · Vigneti Massa</i>	€ 25,00
Malvasia · <i>Passito delle Lipari 02 · Hauner 375ml</i>	€ 40,00
Muffato della Sala · <i>99 · Antinori 500ml</i>	€ 35,00
Vigna del Volta · <i>Emilia Malvasia Passita 08 · La Stoppa 500ml</i>	€ 35,00
Torcolato · <i>Breganze passito 03 · Maculan 375ml</i>	€ 25,00
Tre Filer · <i>Vino da Tavola Dolce 96 · Ca' dei Frati 500ml</i>	€ 25,00
San Germano · <i>Vin Santo del Chianti 98 · Tenuta di Ghizzano 375ml</i>	€ 45,00
Maximo · <i>Marche Sauvignon 16 · Umani e Ronchi 375ml</i>	€ 28,00

Vini al Calice	€5,00
Birre Artigianali 0,33cl "Baladin"	€4,00
Bibite "Paoletti"	€2,50
Acqua Minerale "Fonti di Palme"	€2,00
Acqua Minerale "Acqua Panna"	€2,00
Acqua Minerale "S.Pellegrino"	€2,00
Caffè "Perfero"	€1,50
Amari e Liquori	€3,00
Liquori Riserve	s.q.