

MENÙ

PER L'ASPORTO VERRÀ APPLICATO UNO SCONTO DEL 20%

L'ORTO E IL MARE NEL PIATTO

€ 50,00 cad. - vini esclusi

Cinque piatti inediti scelti e cucinati per Voi da Aurelio e i suoi Sous-chef

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

"ALLA CARTA"

ANTIPASTI

Crudo di Scampi,
crema di clementine e olio evo nuovo
€ 25,00

Consommè
con crudo di Gamberirossi e Caviale
€ 25,00

Tartare di Spigola,
e Melarosa dei Sibillini
€ 16,00

Insalata di Mare
salsa Bernese e misticanza
€ 16,00

Anguilla marinata e arrostita
con aglio bianco e foglie senape selvatica
€ 18,00

Polipetti affogati, fondo di cottura,
Cipollotto arrostito e paprika dolce
€ 16,00

Mazzancolle indorate
e maionese al dragoncello
€ 18,00

Capesante grigliate, crema di Capperi e Pistacchi
con Radicchio Rubino marinato
€ 18,00

I PRIMI

Linguine tuorlo d'uovo affumicato
e bottarga di Muggine
€ 16,00

Tagliolini fatti a mano
aglio, olio, peperoncino e Canocchie
€ 18,00

MezziPaccheri all'Astice,
salsa di pomodoro fresco e basilico
€ 25,00

Gnocchi di Patate
al sugo di Triglie, Zafferano e Maggiorana
€ 16,00

I SECONDI

Trancio di Baccalà grigliato
con crema di patate arrostiti e verza caramellata
€ 20,00

Filetto di Spigola grigliato,
crema di Porro bruciato e verdure
€ 20,00

Nasello dell'Adriatico impanato e fritto
con patate alla moda di "Blumental"
€ 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

€ 4,00

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.

CENA DELLA VIGILIA

Insalata di mare e dell'orto
con salsa bernese

Salmone marinato all'anice
e leggermente affumicato

Brandada di baccalà
e salsa di olive nere

Burro montato ai capperi
con alici di Carso Pietro

Sgombro marinato a caldo con giardiniera

Sformatino di polenta
con sugo alle vongole

Filetto di ombrina arrostito
con verdure e maionese di patate

Quasi frustingo con gelato allo zabaione
e vino cotto del maestro Ennio Cannella

€50,00

DA RITIRARE ENTRO LE ORE 18 DEL 24/12/2020

PRANZO DI NATALE

Insalata di cappone
con verdure in agrodolce e salsa al cedro

Prosciutto cotto a bassa temperatura
con crema di zucca arrostita e tartufo nero dei Sibillini

Cannelloni della tradizione

Faraona arrostita e farcita alle castagne
Purè di patate arrostito

Panettone del maestro Roberto Cantolacqua

Pane e focaccia fatti da noi

€40,00

DA RITIRARE ENTRO LE ORE 12 DEL 25/12/2020

MENÙ DI SAN SILVESTRO

Consommè
con crudo di gamberi rossi e caviale

Burro montato al pepe verde e salmone affumicato

Insalata di mare e dell'orto
con salsa bernese

Crudo di capesante, salsa di agrumi e crescioni

Tataki di tonno
con salsa di giardiniera e carciofi

Filetto di spigola arrostita
con verdure e maionese di patate

come da tradizione
Lenticchie con Cotechino di C.Passamonti

Tortino selva nera

Pane e focaccia fatti da noi

€65,00

DA RITIRARE ENTRO LE ORE 19 DEL 31/12/2020

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 2012 | € 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 |
| Aubry · Premier Cru Brut | € 70,00 |
| | |
| 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 |
| Ravarini · Franciacorta Brut 15 | € 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 |
| 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 18 · 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 |
| Ciallabianco · Friuli Colli Orientali 16 · Ronchi di Cialla | € 38,00 |
| Sauvignon · Friuli Colli Orientali 18 · Ronco del Gnemiz | € 38,00 |
| Ribolla Gialla · Friuli Collio 15 · La Castellada | € 48,00 |
| Ribolla Gialla · Friuli Collio 18 · R Corsik | € 28,00 |
| Ronco delle Mele · Sauvignon Friuli Collio 19 · Venica&Venica | € 65,00 |
| Ronco della Chiesa · Friuli Collio 13 · 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 Riserva 16 · Termeno | € 60,00 |
| Unterebner · Pinot Grigio Alto Adige 17 · Termeno | € 42,00 |
| Gewürztraminer Alto Adige 18 · Peter Sölva | € 28,00 |
| Sanct Valentin · Pinot Bianco Alto Adige 18 · S. Michele Appiano | € 38,00 |
| Apius · Bianco Alto Adige 10 · S. Michele Appiano | € 125,00 |
| Pepi · Sauvignon Alto Adige 18 · Termeno | € 28,00 |
| Sauvignon Collection · Bianco Alto Adige 10 · S. Michele Appiano | € 165,00 |
| Sauvignon · Bianco Trentino 18 · Maso Furlì | € 28,00 |
| Terralba · Bianco Veneto 11 · Castello di Lipsia | € 28,00 |
| Nobilis · Riesling Renano 15 · Roeno | € 28,00 |
| Soave · Bianco Veneto 18 · Cavalier G.B. Bertani | € 24,00 |

CENTRO

| | |
|--|----------|
| Palistorti di Valgiano · Toscana Bianco 19 · 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 · 13 · Valentini | € 110,00 |

SUD E ISOLE

| | |
|--|---------|
| Fiano di Avellino · 18 · Ciro Picariello | € 32,00 |
| Fiorduva · Costa di Amalfi Bianco 18 · 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 |
| Ramì · Terre Siciliane Bianco 17 · Azienda Agricola Cos | € 26,00 |
| Puddara · Etna Bianco 17 · Tenuta di Fessina | € 40,00 |
| Liborio · Vermentino di Gallura 18 · Agricola Zanatta | € 30,00 |
| Meigamma Primo · Nuraghe Bianco 16 · Agricola Villasimius | € 36,00 |

VINI BIANCHI DELLE MARCHE

| | |
|---|----------|
| Telusiano · Falerio 18 · Riomaggio | € 22,00 |
| Avora · Falerio Colli Ascolani 18 · Vigneti Vallorani | € 25,00 |
| Vigna Solaria · Falerio Colli Ascolani 17 · Velenosi | € 20,00 |
| Chicca · Passerina 19 · Pantaleone | € 20,00 |
| Onirocep · Falerio 19 · Pantaleone | € 24,00 |
| Gaico · Offida Pecorino 18 · Irene Cameli | € 24,00 |
| Guido Cocci Grifoni · Offida Pecorino 18 · Tenuta C. Grifoni | € 30,00 |
| Purocentanni · Pecorino 19 · AZ. Agricola Centanni | € 24,00 |
| Giulia Erminia · Marche Bianco 17 · AZ. Agricola Fiorano | € 35,00 |
| Irata · Offida Pecorino 18 · Clara Marcelli | € 28,00 |
| Lefric · Marche Bianco s.a. · Vigneti Vallorani | € 24,00 |
| Casacce · Marche Bianco 18 · Cantina Dei Monti. | € 24,00 |
| Chiaroro · Marche Bianco 15 · Irene Cameli | € 24,00 |
| Le Solagne · Marche Bianco 18 · Dezi | € 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 |
| Elisena · Marche Bianco 18 · Terra Fageto | € 26,00 |
| Vittorini · Edizione 17 · Marche Bianco · Nico Speranza. | € 28,00 |

VINI BIANCHI DELLE MARCHE

| | |
|--|---------|
| Lamorosa De'Monteverde · Marche Sauvignon 18 · Terrapremiata | € 32,00 |
| 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 · Flli Bucci | € 55,00 |
| Stefano Antonucci · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup 18 · S. Barbara . . . | € 30,00 |
| Tardivo ma non tardo · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup ris.16 · S. Barbara | € 35,00 |
| 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 |
| San Sisto · Verdicchio Castelli di Jesi class. riserva16 · Fazi Battaglia | € 35,00 |
| Le Oche · Verdicchio class. sup 18 · Fattoria S.Lorenzo | € 25,00 |
| Misco · Verdicchio class. sup17 · Tenuta di Tavignano | € 28,00 |
| Gaiospino · Verdicchio class. sup17 · 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. 18 · 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 |
| Illice · Verdicchio Castelli di Jesi class. sup 18 · Poderi Mattioli | € 24,00 |

VINI BIANCHI ESTERI

| | |
|--|---------|
| Bourgogne · Hautes · Cotes De Nuits 18 · Domaine Dufouleur | € 35,00 |
| Bourgogne · Alicoù 14 · D. Laurent | € 30,00 |
| Les Combettes · Mâcon · Chardonnay 16 · Domaine Guillot Broux | € 30,00 |
| Chablis · Cuvée Massale 18 · 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 18 · Trimbach | € 32,00 |
| Riesling · Alsace 18 · Binner | € 32,00 |
| Gewürztraminer · Alsace Grand Cru 17 · Ceschickt | € 45,00 |
| Riesling · Trocken Rheingau 08 · Sihönborn | € 65,00 |
| Silvaner · Trocken Franken 16 · Am Stein | € 30,00 |
| Grüner Veltiner · Österreich 15 · Mrozowski | € 35,00 |
| Sauvignon Blanc · Privat 08 · Österreich · Satler Hof | € 70,00 |

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 |
| Lu Sciucca Panza · Marche Rosato 1p · Le Senate | € 20,00 |
| Cerasuolo d'Abruzzo · 18 · E. Pepe | € 40,00 |
| Cerasuolo d'Abruzzo · 16 · Valentini | € 70,00 |
| Cerasa · Salento Rosato 18 · Michele Calò | € 30,00 |

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 Gallioppo 11 · Cantina dei Monti | € 45,00 |
| Bordò · Marche Rosso 13 · Pantaleone | € 60,00 |
| Purocentanni · Marche Rosso · AZ. Agricola Centanni. | € 30,00 |
| Cose Cose · Marche Sangiovese 19 · AZ. Agricola W.Mattoni | € 24,00 |

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 |
| Verduzzo di Cialla · <i>16 · Ronchi di Cialla 375ml</i> | € 32,00 |

| | |
|--|-------|
| 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. |