

*Alla base, la qualità.*

*Selezioniamo per voi i migliori prodotti, legati prevalentemente al territorio ma con rielaborazioni delle particolarità gastronomiche scoperte nei viaggi nel resto del Paese e... del mondo!*

**IN CASO DI ALLERGIE O INTELLORANZE VI INVITIAMO A CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI PER PRODOTTO FACENDONE RICHIESTA ALLA RESPONSABILE IN SERVIZIO, GRAZIE.**



## La colazione

Brioche dolci.....	1,70 €
Brioche salate.....	3,00 €
Sandwich.....	2,00 €



## La caffetteria

### Caffè Kimbo

(certificato bio e commercio sostenibile).....1,20 €

**Corretto**.....1,70 €

**Cappuccino**.....1,70 €

- con latte di soia.....1,80 €

- con caffè d'orzo.....2,00 €

- con caffè d'orzo e latte di soia.....2,30 €

**Caffè shakerato**.....3,30 (con Bayleys 3,80) €

**Caffè leccese**.....2,80 €

**Moretta fanese**.....3,00 €

**Crema caffè**.....3,50 €



## I succhi e i soft drink

### Succhi di frutta BIO «Az. Agr. Bartolacci»

- albicocca; mela; pera.....4,00 €
- ace; limone e aloe.....4,20 €
- ribes e lampone.....4,50 €

### Acqua WAMI SAN BERNARDO in lattina

(naturale/frizzante).....1,50 €

**Cedrata Tassoni**.....3,20 €

**Coca Cola in vetro**.....3,20 €

**Coca Cola ZERO in vetro**.....3,20 €

**Estathè in lattina (pesca/limone)**.....3,20 €

**Tonica Goldberg**.....3,20 €

**Ginger Beer Goldberg**.....3,20 €

**Soda al pompelmo Thomas Henry**.....3,20 €

**Bitter Lemon P53 Polara**.....3,20 €



## Le tapas (dalle ore 16.30)

**Tigelle artigianali di pesce.....** 2,70 €

- spada, rucola, robiola
- alici del Cantabrico e mozzarella
- Salmone affumicato, salsa yogurt al lime e cetriolo

**Tigelle artigianali di carne.....** 2,60 €

- crudo e mozzarella
- mortadella e stracciatella
- ciauscolo e caprino

**Tigelle artigianali vegetariane.....** 2,50 €

- stracchino e rucola
- mozzarella, pomodori e basilico

## Le tapas (anche a pranzo!)

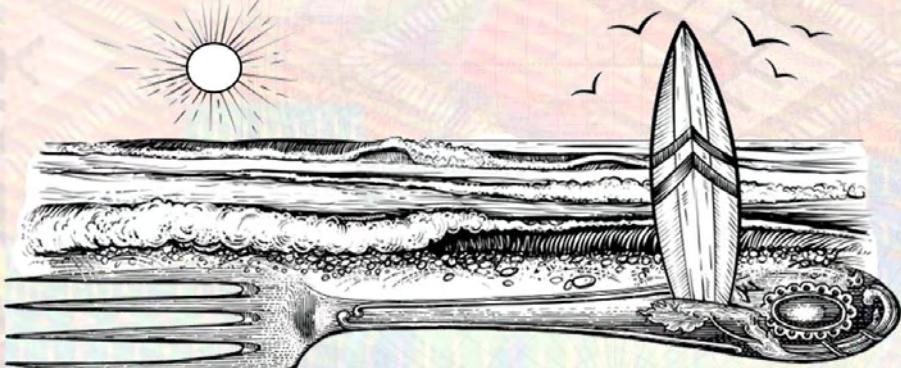
-Focaccia a lievitazione naturale con mortadella, burrata e paccasassi del Conero..... 6,50 €

-Focaccia a lievitazione naturale con pastrami e salsa Tzatziki..... 6,50 €

-Frisella di grano duro con albicocca confit e finta maionese all'albicocca..... 4,00 €

## < TAPAS/PIATTO DEL GIORNO >

Ogni giorno sarà inserito in lavagna un piatto di pesce, un piatto di carne e una tapas nuovi!



## La carne

Carpaccio di Marchigiana con stracciatella di burrata,  
tapendade di olive, pomodori confit.....13,00 €

Carpaccio di lonza di maiale marinata, pomodori  
confit, fragole e finta maionese al curry.....13,00 €

Fesa di tacchino, salsa tonnata e frutto del  
cappero.....12,00 €

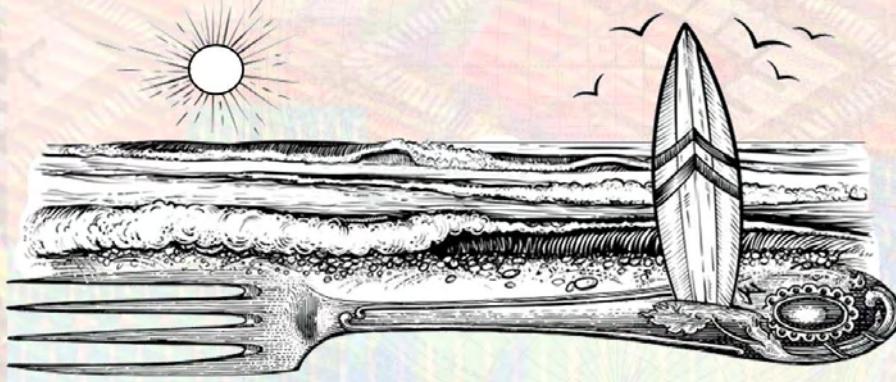
Patanegra 100% jamon de bellota 42 mesi tagliato al  
coltello, focaccia a lievitazione naturale e concassè di  
pomodorini a parte.....25,00 €

Prosciutto crudo marchigiano, melone e letto di  
insalatina.....10,00 €

*Tutti i piatti sono accompagnati da focaccia a lievitazione naturale servita  
a parte; il nostro olio evo bio è dell'Azienda Agricola Bartolacci.  
Il coperto di 1 € è solo per il servizio del pranzo.*

**< TAPAS/PIATTO DEL GIORNO >**

**Ogni giorno sarà inserito in lavagna un piatto di pesce,  
un piatto di carne e una tapas nuovi!**



## Il pesce

Alici del Cantabrico con crostini di focaccia,  
stracciatella puntarelle sott'olio.....13,00 €

Salmone norvegese affumicato con chips e brunoise  
di mela verde, creme fraiche, erba cipollina...15,00 €

Pesce spada affumicato con bruonise di pesca,  
chiffonade di basilico e menta, pepe nero  
andaliman.....15,00 €

Tonno marinato, hummus di ceci, pomodori confit  
ed essicati, finta maionese al pomodoro.....15,00 €

## Le insalate

INSALATA MEDITERRANEA frutti e verdure di  
stagione, frutta secca, feta, dressing di yogurt e  
lime.....9,00 €

INSALATA DI FRUTTA piatto di frutta fresca di  
stagione con salsa allo yogurt e lime.....7,00 €

### < TAPAS/PIATTO DEL GIORNO >

Ogni giorno sarà inserito in lavagna un piatto di pesce,  
un piatto di carne e una tapas nuovi!



## Il dolce

### Gelateria artigianale Makì

Gelato al maritozzo marchigiano.....5,00 €

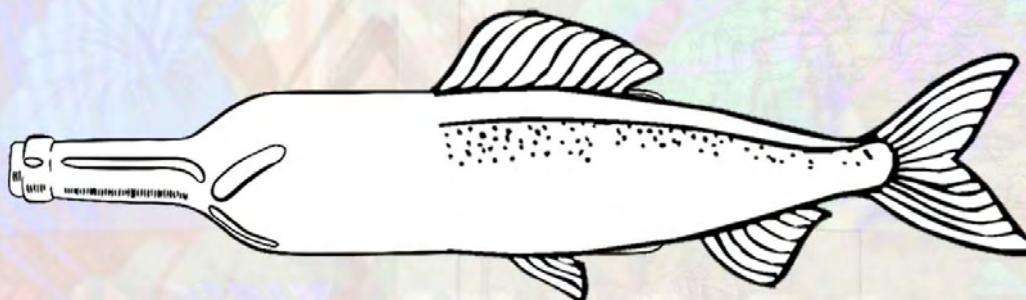
Gelato alla crema con croccante di mandorle.....5,00 €

Sorbetto di fragole bio.....5,00 €

Yogurt naturale con amarene di Cantiano e cacao.....5,00 €

< OCCASIONI SPECIALI? >

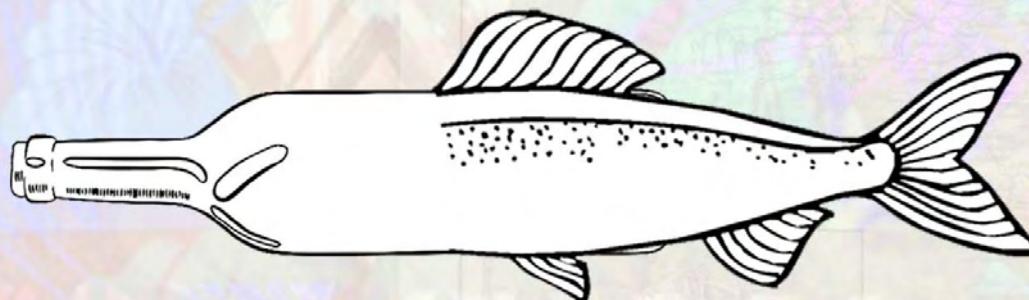
Chiedici la tua torta, la faremo realizzare noi da  
«Pan de Frà»



## La cantina

Calice - Bottiglia

- **Verdicchio classico superiore di Jesi « Poggio dei Santi»**  
(Azienda Borioni, Marche) 100% verdicchio.....6-20 €
- **«Crinale Nordest» Marche IGT rosso nature** (Cantina Mazzola, Marche) 100% lacrima di morro d'alba.....6-23 €
- **«Emblema» vesuvio caprettone doc** (Cantina Olivella, Campania)  
100% Caprettone.....6-25€
- **Verdicchio classico «Coste del Molino»** (Tenute Pieralisi, Marche)  
100% verdicchio.....6-22 €
- **Verdicchio Classico Superiore dei Castelli di Jesi  
«Il Priore»** (Azienda Sparapani, Marche)  
100% verdicchio.....6 -27 €
- **«Mare libero» Marche IGT 100% verdicchio BIO e nature**  
(Mazzola, Marche).....6-22 €
- **Incrocio Bruni 54 «Versus»** (Vignamato, Marche).....6-24 €
- **Vino rosato «Mun»** (La Calcinara, Marche)  
100% Montepulciano.....6-26 €
- **«Alfresco» Marche IGT** (La Collina delle Fate, Marche)  
100% Chardonnay.....6 - 28€
- **«Racconto 4» Blanc de noir 48 mesi** (La Cantina dei Racconti, Veneto) 100% pinot nero.....38 €



## La cantina

Calice - Bottiglia

- **«Perturbato» Metodo Ancestrale (Filodivino)**  
100% Verdicchio.....22 €
- **«Ali 2.0» Metodo Ancestrale (Filodivino)**  
100% lacrima di morro d'alba.....22 €
- **«Il Matto» Verdicchio Classico Superiore (Filodivino)**  
100% Verdicchio.....6 -24 €
- **Champagne Extra Brut «Tradition» (Andrè Fays)**  
Pinot Noir 85%, Pinot Meunier 5%, Pinot Blanc 10%.....50 €
- **Brut BIO «Bart» (Azienda Agricola Bartolacci)**  
100% Bianchello.....6-24 €
- **Extra Dry Rosé (Guerrieri, Marche)** 100% Sangiovese.....6-24 €
- **Brut «Maltempo» (Tenuta dell'Ugolino, Marche)**  
(Pievalta, Marche) 100% Verdicchio.....25 €
- **«Metodo Classico Dosaggio Zero» (Tenuta Marino, Marche)**  
100% Pinot Bianco.....34 €
- **Franciacorta «Golf 1927» BIO (Barone Pizzini, Lombardia)**  
95% Chardonnay, 5% Pinot Nero.....37 €
- **«Camossi» Franciacorta docg extra brut (Camossi, Lombardia)**  
70% Chardonnay, 30% pinot nero.....37 €



## Signature cocktails

**ZENZERATO.....8,00 €**

(Rum, passion fruit, sciroppo di zenzero, lime, tintura di arancia amara, ginger beer)

**DONKEY KONG .....8,00 €**

(Tequila, ananas acidificato, sciroppo di banana, lime, crusta al cocco salato)

**AGRUMISSIMO ME .....8,00 €**

(Gin, limone, cordiale agli agrumi sciroppo di zucchero, soda)

**MY TAI.....9,00 €**

(Blend di rum, orange curacao, angostura, lime, sciroppo di orzata homemade)

**SMOKY PALOMA.....8,00 €**

(Mezcal, lime, agave, soda al pompelmo rosa)

**AKA AKA.....9,00 €**

(Blend di rum, angostura, honey mix, frutti di bosco, lime)

**MANGO IO.....8,00 €**

(Vodka, mango, ananas, limone, sciroppo di zucchero)

## Cocktail analcolici

**VIRGIN MOJITO.....7,00 €**

(Zucchero bianco di canna, menta, lime, soda, ginger ale)

**FREE BEACH .....7,00 €**

(Ananas, mango, limone, sciroppo di zucchero)

**CAPPUCETTO ROSSO.....7,00 €**

(Frutti di bosco, limone, sciroppo di zucchero, ginger beer)



## International cocktails

<b>Spritz (Campari, Aperol, Select).....</b>	6,00 €
<b>Americano.....</b>	7,00 €
(chiedici le variazioni che preferisci, abbiamo 3 diversi vermouth!)	
<b>Negroni.....</b>	7,00 €
<b>Tommy's Margarita.....</b>	8,00 €
<b>Garibaldi.....</b>	7,00 €
<b>Cocktail Martini / Vodkatini.....</b>	7,00 €
<b>Mojito.....</b>	7,00 €
<b>Gin Tonic (Beefeater).....</b>	7,00 €
- Tanqueray.....	8,00 €
- Malfy (pompelmo).....	9,00 €
- Aquamarina.....	8,00 €
- Hendrix.....	8,00 €
- Gin Mare.....	9,00 €
- Roku.....	9,00 €
- Playmouth Giu Navy Strenght.....	9,00 €
<b>Margarita (o Margarita Frozen).....</b>	7,00 €
<b>Daiquiri (o Daiquiri Frozen).....</b>	7,00 €
<b>Caipirinha / Caipiroska.....</b>	7,00 €
<b>Vodkatomic (Moskovskaya).....</b>	7,00 €
- Belvedere.....	8,00 €
<b>Vodkasour.....</b>	6,00 €
<b>Paloma.....</b>	7,00 €



## I DISTILLATI

### GRAPPA

- Poli bianca morbida..... 4,50 €  
Grappa di Verdicchio Vignamato..... 5,00 €

### AMARI..... 4,50 €

Cynar, Amaro del Capo, Sambuca, Varnelli, Anisetta Meletti ,Fernet Branca e Brancamenta, Caffè Sport Borghetti, Montenegro, Baileys

### RUM

- Ron Katawa Riserva (Cuba) 19 anni..... 8,00 €  
Ron Katawa (Cuba) anejo..... 5,00 €  
Elisir Katawa (Infuso di spezie su base rum)..... 4,5 €

### MEZCAL Y TEQUILA ARTESANAL

vaso - copita

- Mezcal Picaflor ..... 8,00 / 4,00 €  
Mezcal Yulia..... 7,00 / 4,00 €  
Mezcal Burro Fiestero..... 7,00 / 4,00 €  
Tequila Don Abraham..... 8,00 / 4,00 €

### WHISKY

- Wild Turkey Rye..... 6,00 €  
Wild Turkey Burbon..... 5,00 €  
Nikka..... 7,00 €  
SCOTCH Scarabus..... 8,00 €



## Le birre

### FREERIDE west coast IPA

piccola.....	4,00 €
media.....	6,00 €

### HIRTER privat pils

piccola.....	4,00 €
media.....	6,00 €

**NON SI DIVIDONO CONTI PER TAVOLI SUPERIORI ALLE 6 PERSONE**



*...summer is a state of mind!*