

<u>COCKTAIL D'INIZIO</u>
Mezcal Negroni 11€
House blend di Vermouth Rosso, Campari e Mezcal invecchiato in botte per 14 giorni
Gin Fresco 11€
Hendrick's Gin, Cetriolo, Menta, Sambuco, Acqua Tonica
Angurita 11€
Estratto fresco d' Anguria, Tequila, Cointreau, Basilico e Lime

ANTIPASTI DI MARE

Tartare di Tonno 19€ 1,4,6,11

guacamole, soya tartufata, carta di riso

Seppia Scottata 13€ 4,7,14

purè di piselli, seppia, polvere di pomodoro

Coni di Salmone 5 pz 16€ 1,4,6,7,11,16

tartare di salmone, guacamole, dea verde, semi di sesamo

Insalata di Mare' 14€ 2,9,14

seppia, gamberi, rucola finocchio, carote, sedano, aglio, olio e aceto 1

ANTIPASTI DALL'ORTO

Giardino Zen 14€ 7,8

Burrata con carpaccio di finocchi, rucola, olive nere deidratate, noci tostate, vinaigrette all'arancia rossa

Insalata Estiva 12€ 7

Pomodori, anguria, cipolla rossa, feta, olive nere, menta, basilico, vinagraitte lime e balsamico

Rosa di Parmigiana 11€ 7

melanzane, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, salsa di pomodoro, basilico

ANTIPASTI DI CARNE

Polpettine al sugo 12€ 1,7

con sugo al pomodoro, parmigiano reggiano, crostino

Carpaccio di Manzo 16€ 1,3,7

crema ai porcini, aioli al tartufo, capperi fritti, rucola, parmigiano reggiano, pane carasau

Ascolana Nuovo Corso 13€ 1,3,7

Polpetta ripiena di oliva verde, ripiena di emulsione alle olive nere, dea verde

SECONDI DI CARNE

Tagliata di Angus 280gr - USA 28€

controfiletto di manzo, chimichurri

Costata di Angus - USA, MP *all'etto

verdura saltata, patate N/C

Maialino in Porchetta-Italia 22€

Arrosti di maialino al forno, riduzione al vino bianco, patate N/C

Sovracoscia di Galletto H24 Italia 22€

galletto nostrano "Azienda Agricola Guidi" marinato 24h, salsa anticuchera, patate N/C

SECONDI DI PESCE

Chiedete la disponibilita' del pesce del giorno, tutto fresco dal nostro mare Adriatico.

Il prezzo varia a seconda della tipologia e il peso del pesce e include sempre un contorno a scelta.

LE PASTE tutte fresche, fatte in casa

Orecchiette Nicolina 12€ 1,7

misto di farina e semola, salsa di pomodoro piccante, pecorino Pugliese stagionato

Cappellacci 15€ 1,3,7,9

Ripieni di pasticcata pesarese, burro, riduzione di pomodoro e vino rosso, pancetta

Gnocchi Tricolore 14€ 1,3,4,14

con ragout di pesce e zafferano

Spaghetti 17€ 1,3,4,14

puree di vongole, crema di asparagi, bottarga, pane profumato

CONTORNI

Insalata Mista 5€

Verdura Saltata 5€

Carote al Burro 5€ 7

Funghi Saltati 5€

Patate Nuovo Corso 5€ 1

COPERTO 3 €

La vostra sicurezza è per noi fondamentale.

Se avete allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a comunicarlo al nostro personale prima dell'ordine.

Saremo lieti di guidarvi nella scelta più adatta.

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e loro derivati)
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/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

MENU DEGUSTAZIONE PESCE 55€

Tartare di Tonno guacamole, soya tartufata, carta di riso

Coni di Salmone tartare di salmone, guacamole, dea verde, sesamo nero

Spaghetti puree di vongole, crema di asparagi, bottarga, pane profumato

Pesce del giorno a secondo della disponibilita

Key Lime Pie dolce tipico del sud della Florida, con yogurt bianco, latte condensato e lime su base di biscotto croccante 1,3,7

MENU DEGUSTAZIONE CARNE 45€

Carpaccio di Manzo crema ai porcini, aioli al tartufo, capperi fritti, rucola, parmigiano, pane carasau

Ascolana Nuovo Corso Polpetta ripiena di oliva verde, ripiena di emulsione alle olive nere, dea verde

Cappellacci Ripieni di pasticcata pesarese, burro profumato, pancetta, parmigiano

Tagliata di Angus Americano chimichurri, patate N/C

Tortino di Cioccolato con cuore caldo e salsa ai frutti di bosco rossi 1,3,7

MENU DEGUSTAZIONE "NUOVO CORSO" 75€

Percorso culinario dello chef al buio.

PERCORSO VINI

Un accompagnamento di 4 calici (circa 65 ml ciascuno) scelti per esaltare ogni portata del Menu Degustazione.

Le etichette vengono selezionate e possono variare nel tempo, seguendo stagionalità e ricerca.

20€

Il menu degustazione è disponibile per un minimo di due persone ed è inteso per l'intero tavolo.