

La Riva

da Franco

Il ristorante “La Riva” nasce nel 2006 dalla passione di Franco e della sua famiglia per la ristorazione e la buona cucina. Frutto di un’esperienza trentennale prende vita un locale confortevole dove degustare specialità di pesce tipiche della tradizione marchigiana. Motivo di orgoglio è il “pescato pregiato di giornata” tra cui è possibile scegliere pesci freschi come il San Pietro cucinato al forno con verdure e pomodorini a ciliegia, la spigola pescata in mare aperto o il rombo dell’Adriatico e tanto altro ancora.

L’ampia sala interna offre un’atmosfera piacevole per gradevoli serate tra amici, ma anche per compleanni, cerimonie e pranzi di lavoro.

In estate il ristorante si arricchisce di favolosi posti all’aperto a bordo piscina e in riva al mare dove è possibile gustare le nostre prelibate specialità per poi rilassarsi nell’adiacente spiaggia riservata...tutto ciò che occorre per trascorrere indimenticabili giornate di sole, mare e buona cucina.

Buon appetito!

N.B. È bene informare sempre il personale di sala (o il titolare) su possibili intolleranze o allergie prima di ordinare, perché tutte le nostre preparazioni e piatti, per contaminazione crociata, potrebbero contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi.



da Franco

"La Riva" was founded in 2006 by Franco and his family's passion for restaurants and good food. The result of thirty years of experience comes to life a comfortable room where you can taste typical seafood specialties of Marche region.

Source of pride is the "prized day's catch" among which you can choose fresh fish such as San Pietro cooked in the oven with vegetables and cherry tomatoes, bass caught in the open sea or the turbot of the Adriatic and much more.

The large internal room offers a pleasant atmosphere for pleasant evenings with friends, but also for birthdays, ceremonies and business lunches.

In summer, the restaurant is enriched with fabulous outdoor seating by the pool and by the sea where you can enjoy our delicious specialties and then relax in the adjacent private beach ... all you need to spend unforgettable days of sun, sea and good cooking.

Enjoy your meal!

Note: It is important to always inform the room staff (or the owner) about possible intolerances or allergies before ordering, because all our preparations and dishes, for cross contamination, may contain traces of gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins and products based on lupins, molluscs.



da Franco

"La Riva" wurde 2006 von Franco und seiner Familie gegründet, die sich für das Restaurant und eine gute Küche entwickelte. Das Ergebnis von 30 Jahren Erfahrung erweckt ein komfortables Speise Lokal zum Leben, in dem Sie typische Meeresspezialitäten der Region Marken probieren können. Stolz ist der Fang des "begehrten Tages", unter dem Sie frischen Fisch wie San Pietro im Ofen mit Gemüse und Kirschtomaten, im offenen Meer gefangenen Bass oder den Steinbutt der Adria und vieles mehr wählen können. Der große innere Raum bietet eine angenehme Atmosphäre für angenehme Abende mit Freunden, aber auch für Geburtstage, Feierlichkeiten und Geschäftsessen. Im Sommer ist das Restaurant mit fabelhaften Sitzgelegenheiten im Freien am Pool und am Meer bereichert, wo Sie unsere köstlichen Spezialitäten genießen und sich anschließend am angrenzenden Privatstrand entspannen können ... alles was Sie brauchen, um unvergessliche Tage Sonne, Meer und Sonne zu verbringen um gute Küche zu genießen.

Guten Appetit!

Es ist gut, das Personal (oder den Besitzer) vor der Bestellung immer über mögliche Unverträglichkeiten oder Allergien zu informieren, da alle unsere Zubereitungen und Gerichte für die Kreuzkontamination Spuren von Gluten, Krustentieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja enthalten können. Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Erzeugnisse auf der Grundlage von Lupinen und Weichtieren.

Le nostre specialità a base di pesce
Our seafood specialties
Unsere Fischspezialitäten

Antipasti di mare freddi
Cold seafood appetizers
Kalte Meeresfrüchte Vorspeisen

Gran Degustazione di antipasti freddi (6 assaggi) <i>Great tasting of cold appetizers (6 tastings)</i> <i>Große Verkostung von kalten Vorspeisen (6 Verkostungen)</i>	€ 15,50
Pesce spada affumicato con patate prezzemolate <i>Smoked Swordfish with potatoes flavored with parsley</i> <i>Geraucherter Schwertfisch mit Kartoffeln mit Petersilie gewürzt</i>	€ 18,50
Insalata di seppia con gamberi e verdure croccanti <i>Cuttlefish salad with shrimps and crispy vegetables</i> <i>Tintenfischsalat mit Krabben und knackiges Gemüse</i>	€ 12,50
Cocktail di gamberi in salsa rosa <i>Shrimps with ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Krabben mit Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	€ 11,50
Crudité di Ostriche (selezione "Krystale") <i>Crudité of Oysters ("Krystale" selection)</i> <i>Crudité von Austern ("Krystale"-Auswahl)</i>	€ 5,00 / each
Astice di cattura cotto a bassa temperatura con pendolini e cipolla di Tropea (su prenotazione – minimo 2 porzioni) <i>Capture lobster cooked at low temperature</i> <i>with pendulant tomatoes and Tropea onion (by reservation only – minimum 2 portions)</i> <i>Hummer bei niedriger Temperatur gekocht</i> <i>mit Anhängern und Tropea-Zwiebel (auf Reservierung – mindestens 2 Portionen)</i>	€ 35,00
Crescia di Urbino <i>Crescia (similar to flatbread) made in Urbino</i> <i>Crescia (ähnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino</i>	€ 4,00

Antipasti di mare caldi
Warm seafood appetizers
Kalten Meeresfrüchte Vorspeisen

Gran Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi) <i>Great tasting of warm appetizers (5 tastings)</i> <i>Große Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)</i>	€ 15,50
Gratin di molluschi <i>Molluscs gratin</i> <i>Molluskengratin</i>	€ 15,50
Raguse alla marottese <i>Sea snails cooked with Marotta typical recipe</i> <i>Meeresschnecken mit einem typischen Rezept gekocht</i>	€ 10,00
Soutè di Vongole <i>Clams sauté</i> <i>Sautierte Venusmuscheln</i>	€ 9,50
Soutè di Cozze (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Mussels sauté (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Sautierte Miesmuscheln (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 9,00
Polenta al profumo di mare (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Polenta with seafood sauce (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Polenta mit Fischsauce (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 9,00
Coperto <i>Cover charge</i> <i>Gedeck</i>	€ 2,50

Il nostro ristorante utilizza prodotti freschi, in mancanza di tali prodotti potranno essere utilizzati prodotti surgelati di ottima qualità.
Our restaurant uses fresh fish, but in absence of fresh fish uses high quality frozen products.
Unser Restaurant verwendet frischen Fisch, in abwesenheit von frischem Fisch hochwertige Tiefkühlprodukte verwendet.

Primi piatti di pesce

Seafood first courses

Erste Fisch Hauptspeisen

Passatelli fatti in casa con sugo rosso di Scampi, Mazzancolle e Vongole <i>Homemade Passatelli (pasta) with red sauce of shellfish and Clams</i> <i>(Hausgemachte) Passatelli mit Rot Fischsauce von Schalentieren und Venusmuscheln</i>	€ 15,50
Ravioli ripieni di pesce, gamberi, vongole, pomodorini e pesto di mandorla <i>Fish stuffed Ravioli (pasta), with Prawns, Clams, cherry tomatoes and almond pesto</i> <i>Ravioli gefüllt mit Fisch mit Garnelen, Venusmuscheln, Kirschtomaten und Mandelpesto</i>	€ 15,00
Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi <i>Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams</i> <i>Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken</i>	€ 13,00
Risotto con ragù di mare rosso <i>Rice with red fish ragù</i> <i>Reis mit rotes Fischragout</i>	€ 12,00
Paccheri con astice di cattura (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Paccheri (pasta) with capture lobster (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Paccheri mit Capture Hummer (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 32,00
Gnocchi "Orto e Porto" (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Gnocchi (pasta) with sautéed vegetables and shrimps</i> <i>(dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Gnocchi (Pasta) mit sautiertes Gemüse und Garnelen</i> <i>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 13,00
Spaghettoni freschi allo scoglio rosso con cozze, vongole e crostacei (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Fresh Spaghettoni (pasta) with red sauce of mussels, Clams and shellfish</i> <i>(dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Frisches Spaghettoni mit Rot Fischsauce von Miesmuscheln, Venusmuscheln und Schalentieren</i> <i>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 13,00
La nostra Paella con pesci speziati, crostacei, molluschi accompagnati da verdure (su prenotazione – minimo 2 porzioni) <i>Our Paella with spicy fish, shellfish, molluscs and vegetables</i> <i>(by reservation only - minimum 2 portions)</i> <i>Unsere Paella mit scharfem Fisch, Muscheln, Weichtiere und Gemüse</i> <i>(auf Reservierung – mindestens 2 Portionen)</i>	€ 18,00

Secondi piatti di pesce

Seafood second courses

Fischhauptgerichte

Hamburger di pesce con salmone marinato, maionese e rucola (solo a cena)	€ 11,00
<i>Fish Hamburger with marinated salmon, mayonnaise and rocket</i>	
<i>Fisch-Hamburger mit marinierter Lachs, Mayonnaise und Rucola</i>	
Scampi al sale di Cervia aromatico (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 13,00/all'etto
<i>Prawns with aromatic Cervia salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Garnelen mit aromatischem Salz aus Cervia (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Grigliata di scampi	€ 13,00/all'etto
<i>Grilled prawns</i>	
<i>Gegrillte Garnelen</i>	
Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)	€ 22,00
<i>Mixed fish grill (1 prawn, 1 skewer of shrimps and squids, 3 Adriatic sea fishes depending on market availability)</i>	
<i>Gemischter Grill von Fisch (1 Garnele, 1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch und 3 Fishen von Adriatisches Meer nach Marktverfügbarkeit)</i>	
Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (4 pezzi)	€ 15,50
<i>Grilled skewers (shrimps and squids) (4 pieces)</i>	
<i>Gegrillte Spießen mit Garnelen und Tintenfisch (4 Stücke)</i>	
Frittura mista dell'Adriatico	€ 17,00
<i>Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)</i>	
<i>Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben, Lammzungen)</i>	
Frittura calamari e gamberetti	€ 18,00
<i>Fried squids and shrimps</i>	
<i>Frittuere von Tintenfisch und Garnelen</i>	
Sardoncini scottadito	€ 10,00
<i>Grilled anchovies</i>	
<i>Gegrillte Sardellen</i>	
Spigola / Orata di Orbetello cucinata al forno con tricolore di verdure (porzione 450 gr. circa)	€ 22,00
<i>Orbetello's sea bass /gilt-head bream cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini (one portion has a weight of 450 grams)</i>	
<i>Wolfsbarsch / Goldbrasse aus Orbetello im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht (Eine Portion wiegt etwa 450 Gramm)</i>	

Pescato pregiato cucinato al forno con tricolore di verdure (porz. 450 gr. circa) € 30,00
Fine fish cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini
(one portion has a weight of 450 grams)
Feiner Fisch im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht
(Eine Portion wiegt etwa 450 Gramm)

Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico € 21,50
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)
Tasting of grill and fry of the Adriatic sea (dish not always available, please ask the waiter)
Gegrillte und frittierte Verkostung der Adria (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Brodetto (su prenotazione) € 22,00
Typical local fish soupe (by reservation only)
Typische lokale Fischsuppe (auf Reservierung)

Contorni

Side dishes

Garnituren

Insalata verde / mista € 3,50
Green / mixed salad
Grün / gemischter Salat

Patate fritte € 4,00
French fries
Pommes frites

Olive all'ascolana € 5,00
Typical Ascoli's olives (fried breaded olives stuffed with meat)
Typische Ascoli Oliven (gebratene panierte Oliven gefüllt mit Fleisch)

Mozzarelline fritte € 5,00
Mini mozzarella fried
Gebratene Mozzarelline

Verdure cotte saltate in padella € 4,00
Sauteed vegetables
Sautiertes Gemüse

Verdure fritte della casa € 4,50
Fried vegetables
Gebratenes Gemüse

Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 4,50
Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)
Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,00
Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)
Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Gran Menù degustazione di pesce*
Great fish tasting menu*
Tolles Fischverkostung menü*

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)
Tasting of cold appetizers (4 tastings)
Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)

Degustazione di antipasti caldi (3 assaggi)
Tasting of warm appetizers (3 tastings)
Verkostung von heisse Vorspeisen (3 Verkostungen)

Un primo a scelta fra:
A first course to choose from: / Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi
Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Risotto con ragù di mare rosso
Rice with red fish ragù
Reis mit rotes Fischragout

Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)
Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)
Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch
und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,
Lammzungen)

Contorni / Side dishes / Garniture

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries / Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif / Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse) / (drinks not included) / (Getränke nicht inbegriffen)

€ 49,00

**Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2,
2 menù in 3 ecc...**

***All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...**
***Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon**

Il Menù dell'Aquila di Mare*

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)
Tasting of cold appetizers (4 tastings)
Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)

Degustazione di antipasti caldi (3 assaggi)
Tasting of warm appetizers (3 tastings)
Verkostung von heisse Vorspeisen (3 Verkostungen)

Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)
*Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)*
*Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch
und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)*

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,
Lammzungen)*

Contorni / Side dishes / Garniture

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries / Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)
(drinks not included)
(Getränke nicht inbegriffen)

€ 42,50

Il Menù del Falco Pescatore*

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)
Tasting of cold appetizers (4 tastings)
Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)

Un primo a scelta fra:
A first course to choose from:
Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi
Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Risotto con ragù di mare rosso
Rice with red fish ragù
Reis mit rotes Fischragout

Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)
Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)
Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch
und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,
Lammzungen)

Contorni / Side dishes / Garniture

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries / Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse) / (drinks not included) / (Getränke nicht inbegriffen)

€ 44,50

Il Menù dell'Airone*

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)
Tasting of cold appetizers (4 tastings)
Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)

Secondo / Second course / Zweite Fischgerichte

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato)
*Mixed grill (1 skewer of shrimps and squids,
2 Adriatic sea fishes depending on market availability)*
*Gemischter Grill von Fisch (1 Spieße mit Garnelen und Tintenfisch
und 2 Fishen von Adriatisches Meer (nach Marktverfügbarkeit)*

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben,
Lammzungen)*

Contorni / Side dishes / Garniture

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries / Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)

(drinks not included)

(Getränke nicht inbegriffen)

€ 37,50

Il Menù del Gabbiano Reale*

Un primo a scelta fra:
A first course to choose from:
Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi
Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Risotto con ragù di mare rosso
Rice with red fish ragù
Reis mit rotes Fischragout

Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (2 pezzi)
2 Grilled skewers (shrimps and squids)
2 Gegrillte Spießen mit Garnelen und Tintenfisch

Frittura mista dell'Adriatico
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen, Meerbarben, Lammzungen)

Contorni ***Side dishes*** ***Garniture***

Insalata e patatine fritte
Salad and French fries
Salat und Pommes frites

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)
(drinks not included)
(Getränke nicht inbegriffen)

€ 34,00

Il Menù della Gazza Marina*

Degustazione di antipasti freddi (4 assaggi)
Tasting of cold appetizers (4 tastings)
Verkostung von kalten Vorspeisen (4 Verkostungen)

**Un primo a scelta fra:
A first course to choose from:
Ein Erste Fischhauptspeise Auserwählt von:**

Tagliatelline ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi
Tagliatelline (pasta) with white sauce of shellfish and Clams
Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken

Risotto con ragù di mare rosso
Rice with red fish ragù
Reis mit rotes Fischragout

Sorbetto, caffè e digestivo della casa
Sorbet, coffee and digestif
Sorbet, Kaffee und Verdauungsschnaps

(bevande escluse)
(drinks not included)
(Getränke nicht inbegriffen)

€ 26,50

***Tutti i menù si intendono per ogni posto a sedere, non è possibile dividere 1 menù in 2, 2 menù in 3 ecc...**

***All the menus are for each seat, it is not possible to divide 1 menu in 2, 2 menus in 3 etc ...**

***Die Menüs sind nicht teilbar, À-la-carte-Menü schon**

****Scegliere primi piatti diversi da quelli proposti nei menù degustazione + € 3,00**

****Choose first courses different from those offered in the tasting menus + € 3,00**

****Wählen Sie andere als die in den Degustationsmenüs angebotenen ersten Gänge + € 3,00**

*****Scegliere la frittura con solo gamberi e calamari + € 1,00**

*****Choose frying with only shrimp and squid + € 1,00**

*****Wählen Sie das Braten nur mit Garnelen und Tintenfisch + € 1,00**

Le nostre specialità a base di carne

Our meat specialties

Unsere Fleischspezialitäten

Antipasti di carne

Meat appetizers

Fleisch Vorspeisen

Tagliere di formaggi e salumi del Montefeltro

con crescìa di Urbino e confettura di fichi

€ 16,00

Selection of cheeses and local cold cuts and cured meat from Montefeltro region

with Crescia (similar to flatbread) made in Urbino and Jam Figs

Hacken von Kase und Aufschnitt aus der Montefeltro-Region

mit Crescia (ahnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino und Marmelade Feigen

Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 11,00

Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)

Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Crescia di Urbino

€ 4,00

Crescia (similar to flatbread) made in Urbino

Crescia (ahnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino

“Abbondante”:

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

If you require a large portion there will be a 20% price increase.

Wenn Sie einen große Portion bestellen, wird es einen Preisanstieg von 20% geben.

Primi piatti di carne
Meat first courses
Erste Fleisch Hauptspeisen

Pappardelle al cinghiale con bacche di ginepro ed erbe aromatiche <i>Pappardelle (pasta) with wild boar ragù, juniper berries and aromatic herbs</i> <i>Pappardelle mit Wildschweinragout, Wacholderbeeren und aromatische Kräuter</i>	€ 11,50
Tortellini alla boscaiola / al ragù <i>Tortellini (pasta) with Porcini mushrooms, sausage and cooking cream / ragù</i> <i>Tortellini mit Steinpilzen, Wurst und Kochcreme/ Ragù</i>	€ 11,50
Tagliatelle alla Richelieu con ragù e funghi porcini <i>Tagliatelle (pasta) Richelieu with ragù and porcini mushrooms</i> <i>Tagliatelle Richelieu mit Ragù und Steinpilzen</i>	€ 9,50
Tagliatelle al ragù <i>Tagliatelle (pasta) with ragù</i> <i>Tagliatelle mit Ragù</i>	€ 9,00
Chitarrine / Penne al Pomodoro e basilico <i>Chitarrine (pasta) or Penne (pasta) with tomato sauce and basil</i> <i>Chitarrine oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum</i>	€ 7,00

Secondi piatti di carne
Meat second courses
Fleischhauptgerichte

Controfiletto di scottona marchigiana (330 grammi circa) <i>Scottona sirloin from the Marche region (330 grams approximately)</i> <i>Scottona-Lendenstück aus der Region Marche (etwa 330 Gramm)</i>	€ 28,00
Tagliata di bovino argentino sale e rosmarino (270 grammi circa) <i>Argentine beef flank steak with salt and rosemary (270 grams approximately)</i> <i>Argentinisches Flankensteak mit Salz und Rosmarin (etwa 270 Gramm)</i>	€ 23,00
Tagliata di bovino argentino rucola e grana (270 grammi circa) <i>Argentine beef flank steak with rocket and parmesan (270 grams approximately)</i> <i>Argentinisches Flankensteak mit Rucola und Parmesan (etwa 270 Gramm)</i>	€ 23,00
Cotoletta di vitello alla milanese <i>Wiener Schnitzel of veal</i> <i>Wiener Schnitzel vom Kalbfleisch</i>	€ 16,00
Cotoletta di pollo impanata <i>Wiener Schnitzel of chicken</i> <i>Wiener Schnitzel von Huhn</i>	€ 10,00
Hamburger di scottona marchigiana con guanciale, formaggio cheddar, insalata, pomodoro, ketchup, maionese, servito con patatine fritte (solo a cena) <i>Hamburger with Marche's Scottona, crispy bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, ketchup, mayonnaise, served with French fries (only for dinner)</i> <i>Hamburger mit Marche Scottona, knuspriger Schinken, Cheddar-Käse, Salat, Kopfsalat, Tomato, Ketchup, Mayonnaise, serviert mit Pommes frites (nur zum Abendessen)</i>	€ 12,00

Il ristorante è lieto di offrire ai propri clienti menù personalizzati per cerimonie, cene aziendali e comitive.

The restaurant is pleased to offer its customers customized menus for ceremonies, business dinners and groups.

Das Restaurant bietet seinen Kunden maßgeschneiderte Menüs für Zeremonien, Geschäftsessen und Gruppen an.

Le nostre specialità vegane e vegetariane

Our vegan and vegetarian specialties

Unsere veganen und vegetarischen Spezialitäten

Le nostre proposte vegane...

Our vegan proposals...

Unsere veganen Vorschläge...

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 8,00

Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)

Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Verdure fritte della casa € 4,50

Fried vegetables

Gebratenes Gemüse

Verdure cotte saltate in padella € 4,00

Sauteed vegetables

Sautiertes Gemüse

Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 4,50

Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)

Gebrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Giardinetto di verdure € 4,50

Sauteed potatoes, carrots and zucchini

Sautiertes Kartoffeln, Karotten und Zucchini

...e vegetariane

...and vegetarian

...und Vegetarischen

Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) €11,00

Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)

Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Mozzarelline fritte € 5,00

Mini mozzarella fried

Gebratene Mozzarelline

Crescia di Urbino € 4,00

Crescia (similar to flatbread) made in Urbino

Crescia (ähnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino

Primi piatti vegani...

Vegan first courses...

Erste veganen Hauptspeisen...

Zuppa di ceci aromatizzata al rosmarino con olio evo e pepe di mulinello € 8,50
Chickpea soup flavored with rosemary with extra virgin olive oil and pepper
Kichererbsensuppe Rosmaringeschmack mit Natives Olivenol extra und Pfeffer

Spaghetti con verdure dell' orto € 8,50
Spaghetti (pasta) with vegetables
Spaghetti mit Gemuse

...e vegetariani

...and vegetarian

...und Vegetarischen

Gnocchi pesto di mandorla e pachino € 8,50
Gnocchi (pasta) with almond pesto and cherry tomatoes
Gnocchi mit Mandelpesto und Kirschtomaten

Birre da abbinamento ai nostri piatti

Beers to combine with our dishes

Biere zum kombinieren mit unseren Gerichten

“Blanche de Namur” - Witbier (Belgium) 0,33 lt € 4,50
Abbinamento consigliato con primi piatti bianchi a base di pesce.
Suggested with seafoods first courses (without tomato).
Empfohlene Kombination mit Erste Fisch Hauptspeisen (ohne Tomate)

“Leffe” red beer – Abbey beer (Belgium) 0,33 lt € 5,00
Abbinamento consigliato con primi piatti rossi a base di pesce.
Suggested with seafoods first courses (with tomato).
Empfohlene Kombination Erste Fisch Hauptspeisen (mit Tomate)

“Augustiner Edelstoff” - Lager (Germany) 0,50 lt € 6,50
Abbinamento consigliato con primi piatti rossi a base di pesce.
Suggested with seafoods first courses (with tomato).
Empfohlene Kombination mit Erste Fisch Hauptspeisen (mit Tomate)

“Dab” unfiltered - Dortmunder (Germany) 0,50 lt € 5,00
Abbinamento consigliato con secondi piatti a base di pesce.
Suggested with seafoods second courses.
Empfohlene Kombination mit Fischhauptgerichte

Vini della casa

House wines

Vino bianco fermo (Still white wine / Weisswine ohne Gas) bottle l 0,75	€ 10,50 - € 11,00
2/3 of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,5	€ 7,50 - € 8,00
1/3 of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,25	€ 4,00

Vino frizzante Doc/ White Sparkling wine / Weisswine mit Gas	
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 1	€ 8,50
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 0,5	€ 4,50
in caraffa (served in carafe/ Karafe) l. 0,2	€ 3,00

Vino rosso fermo (Still red wine / Rotwine ohne Gas) bottiglia/bottle l 0,75	€ 10,50
2/3 di bottiglia/ of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,5	€ 7,50
1/3 di bottiglia/ of bottle (servito in caraffa/ served in carafe/Karafe) l. 0,25	€ 4,00

Bar

Acqua oligominerale naturale / gassata 0,75 lt	€ 2,25
Oligomineral water still / sparkling 0,75 lt	
Mineralwasser mit/ohne Gas 0,75 lt	
Ferrarelle	€ 2,50

Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 0,2 l.	€ 3,00
Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 0,4 l.	€ 5,00
Birra alla spina/ draft beer / Fassbier 1 l.	€ 9,00
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 0,2 l.	€ 2,50
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 0,4 l.	€ 4,00
Coca Cola alla spina/ draft Coke / Cola vom Fass 1 l.	€ 8,00
Birra Moretti 0,66 l.	€ 4,00
Birra Becks 0,33 l. (alcolica o analcolica / alcoholic or non-alcoholic / / alkoholisch oder alkoholfrei)	€ 3,50
Bibite in lattina / canned drinks / Zinn	€ 2,50

Caffè/ Espresso coffee / Espresso Kaffee	€ 1,25
Caffè corretto/ laced espresso coffee / Espresso Kaffee mit Schuß	€ 1,50
Caffè d'orzo / barley coffee/ Malzkaffee	€ 2,00
Caffè al Ginseng / ginseng coffee/ Ginsengkaffee	€ 2,00
Moretta	€ 2,50
Typical fisherman coffee with mix of Alcohol	
Tytypischer Kaffee der Fischer mit Mix of Alkohol	

I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA/ OUR HOMEMADE DESSERTS/ UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...

Semifreddo al pistacchio (<i>Pistachio Parfait, Pistazienparfait</i>)	€ 5,50
Semifreddo al limone (<i>Lemon Parfait, Zitronenparfait</i>)	€ 5,50
Brownie al cioccolato fondente <i>Brownie with dark chocolate</i> <i>Brownie aus dunkler Schokolade</i>	€ 5,50
Crema catalana (<i>Catalan cream, Katalanische Creme</i>)	€ 5,00
Panna cotta (ai frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato) <i>Panna cotta (with berries, mint, strawberry, caramel, chocolate)</i> <i>Panna Cotta (mit Beeren, Minze, Karamell, Erdbeere, Schokolade)</i>	€ 4,50
Tiramisù	€ 5,00
Dolci secchi artigianali e vin santo <i>Dried artisanal sweets and vin santo</i> <i>Getrocknete Handwerkliche Süßigkeiten und vin santo</i>	€ 4,50

I CLASSICI / CLASSIC DESSERTS

Tartufo nero / bianco	€ 4,50
Sorbetto al limone / caffè <i>Lemon Sorbet / coffee Sorbet</i> <i>Zitronensorbet / Kaffeesorbet</i>	€ 2,50

FRUTTA / FRUITS / OBST

Ananas (Pineapple, Ananas)	€ 4,50
----------------------------	--------

DIGESTIVI / DIGESTIF/ VERDAUUNGSSCHNAPS

Amari nazionali (Italian bitter liqueurs, Italienische Magenbitter)	€ 3,50
Unicum, Petrus, Varnelli, Vecchia Romagna, Rum, Glen Grant, Jack Daniel's	€ 4,50
Chivas Regal	€ 5,00

DISTILLATI / DISTILLED / DESTILLATE

Barrique "Giori"	€ 4,50
Antico Alambicco "Giori"	€ 4,50
Chardonnay "Giori"	€ 4,50
Moscato "Giori"	€ 4,50

MENU' SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE MENU'
GLUTENFREI MENÜ

**Antipasti di mare freddi / Cold seafood appetizers /
/ Kalte Meeresfrüchte Vorspeisen**

Gran Degustazione di antipasti freddi (6 assaggi) <i>Great tasting of cold appetizers (6 tastings)</i> <i>Große Verkostung von kalten Vorspeisen (6 Verkostungen)</i>	€ 15,50
Pesce spada affumicato con patate prezzemolate <i>Smoked Swordfish with potatoes flavored with parsley</i> <i>Geraucherter Schwertfisch mit Kartoffeln mit Petersilie gewürzt</i>	€ 18,50
Insalata di seppia con gamberi e verdure croccanti <i>Cuttlefish salad with shrimps and crispy vegetables</i> <i>Tintenfischsalat mit Krabben und knackiges Gemüse</i>	€ 12,50
Cocktail di gamberi in salsa rosa <i>Shrimps with ketchup and mayonnaise sauce</i> <i>Krabben mit Ketchup und Mayonnaise Sauce</i>	€ 11,50
Crudité di Ostriche (selezione "Krystale") <i>Crudité of Oysters ("Krystale" selection)</i> <i>Crudité von Austern ("Krystale"-Auswahl)</i>	€ 5,00 / each
Astice di cattura cotto a bassa temperatura con pendolini e cipolla di Tropea (su prenotazione - minimo 2 porzioni) <i>Capture lobster cooked at low temperature</i> <i>with pendulant tomatoes and Tropea onion (by reservation only - minimum 2 portions)</i> <i>Hummer bei niedriger Temperatur gekocht</i> <i>mit Anhängern und Tropea-Zwiebel (auf Reservierung - mindestens 2 Portionen)</i>	€ 35,00
Piadina vuota <i>Piadina (similar to flatbread)</i> <i>Piadina (ähnlich wie Fladenbrot)</i>	€ 4,00

"Abbondante":

la voce abbondante comporta una maggiorazione di prezzo del 20%.

If you require a large portion there will be a 20% price increase.

Wenn Sie einen große Portion bestellen, wird es einen Preisanstieg von 20% geben.

Antipasti di mare caldi / Warm seafood appetizers / Kalten Meeresfrüchte Vorspeisen

Gran Degustazione di antipasti caldi (5 assaggi) <i>Great tasting of warm appetizers (5 tastings)</i> <i>Große Verkostung von heisse Vorspeisen (5 Verkostungen)</i>	€ 15,50
Gratin di molluschi <i>Molluscs gratin</i> <i>Molluskengratin</i>	€ 15,50
Raguse alla marottese <i>Sea snails cooked with Marotta typical recipe</i> <i>Meeresschnecken mit einem typischen Rezept gekocht</i>	€ 10,00
Soutè di Vongole <i>Clams sauté</i> <i>Sautierte Venusmuscheln</i>	€ 9,50
Soutè di Cozze (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Mussels sauté (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Sautierte Miesmuscheln (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 9,00
Polenta al profumo di mare (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Polenta with seafood sauce (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Polenta mit Fischsauce (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 9,00

Antipasti di carne / Meat appetizers / Fleisch Vorspeisen

Tagliere di formaggi e salumi del Montefeltro con crescia di Urbino e confettura di fichi <i>Selection of cheeses and local cold cuts and cured meat from Montefeltro region with Crescia (similar to flatbread) made in Urbino and Jam Figs</i> <i>Hacken von Kase und Aufschnitt aus der Montefeltro-Region mit Crescia (ahnlich wie Fladenbrot) Hergestellt in Urbino und Marmelade Feigen</i>	€ 16,00
Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) <i>Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)</i> <i>Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	€ 11,00

Le nostre proposte vegane... / Our vegan proposals... / / Unsere veganen Vorschläge...

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 8,00
<i>Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Verdure fritte della casa	€ 4,50
<i>Fried vegetables</i>	
<i>Gebratenes Gemüse</i>	
Verdure cotte saltate in padella	€ 4,00
<i>Sauteed vegetables</i>	
<i>Sautiertes Gemüse</i>	
Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 4,50
<i>Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Giardinetto di verdure	€ 4,50
<i>Sauteed potatoes, carrots and zucchini</i>	
<i>Sautiertes Kartoffeln, Karotten und Zucchini</i>	

...e vegetariane / ...and vegetarian / ...und Vegetarischen

Caprese con mozzarella di bufala campana (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 11,00
<i>Caprese (Buffalo mozzarella from Campania and sliced tomatoes) (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Caprese (Buffelmozzarella aus Kampanien und geschnittene Tomaten) (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	

Primi piatti di pesce / Seafood first courses / Erste Fisch Hauptspeisen

Tagliatelle ai frutti di mare bianche con crostacei e molluschi	€ 13,00
<i>Tagliatelle (pasta) with white sauce of shellfish and Clams</i>	
<i>Tagliatelle mit Weiße Fischsauce von Schalentieren und Mollusken</i>	
Gnocchi "Orto e Porto"	€ 13,00
<i>Gnocchi (pasta) with sautéed vegetables and shrimps</i>	
<i>Gnocchi (Pasta) mit sautiertes Gemüse und Garnelen</i>	
Risotto con ragù di mare rosso	€ 12,00
<i>Rice with red fish ragù</i>	
<i>Reis mit rotes Fischragout</i>	
Spaghetti allo scoglio rosso con cozze, vongole e crostacei	€ 13,00
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	
<i>Spaghetti (pasta) with red sauce of mussels, Clams and shellfish</i>	
<i>(dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Spaghetti mit Rot Fischsauce von Miesmuscheln, Venusmuscheln und Schalentieren</i>	
<i>(Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	

Spaghetti con astice di cattura (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 32,00
Spaghetti (pasta) with capture lobster (dish not always available, please ask the waiter)
Spaghetti mit Capture Hummer (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

La nostra Paella con pesci speziati, crostacei, molluschi
accompagnati da verdure (su prenotazione – minimo 2 porzioni) € 18,00
Our Paella with spicy fish, shellfish, molluscs and vegetables
(by reservation only - minimum 2 portions)
Unsere Paella mit scharfem Fisch, Muscheln, Weichtiere und Gemüse
(auf Reservierung – mindestens 2 Portionen)

Primi piatti di carne / Meat first courses / / Erste Fleish Hauptspeisen

Tagliatelle al cinghiale con bacche di ginepro ed erbe aromatiche € 11,50
Tagliatelle (pasta) with wild boar ragù, juniper berries and aromatic herbs
Tagliatelle mit Wildschweinragout, Wacholderbeeren und aromatische Krauter

Tortellini alla boscaiola / al ragù € 11,50
Tortellini (pasta) with Porcini mushrooms, sausage and cooking cream / ragù
Tortellini mit Steinpilzen, Wurst und Kochcreme/ Ragù

Tagliatelle alla Richelieu con ragù e funghi porcini € 9,50
Tagliatelle (pasta) Richelieu with ragù and porcini mushrooms
Tagliatelle Richelieu mit Ragù und Steinpilzen

Tagliatelle al ragù € 9,00
Tagliatelle (pasta) with ragù
Tagliatelle mit Ragù

Tagliatelle / Penne al Pomodoro e basilico € 7,00
Tagliatelle (pasta) or Penne (pasta) with tomato sauce and basil
Tagliatelle oder Penne mit Tomatensauce und Basilikum

Primi piatti vegani... / Vegan first courses... / Erste veganen Hauptspeisen...

Zuppa di ceci aromatizzata al rosmarino con olio evo e pepe di mulinello € 8,50
Chickpea soup flavored with rosemary with extra virgin olive oil and pepper
Kichererbsensuppe Rosmaringeschmack mit Natives Olivenol extra und Pfeffer

Spaghetti con verdure dell' orto € 8,50
Spaghetti (pasta) with vegetables
Spaghetti mit Gemuse

...e vegetariani / ...and vegetarian / ...und Vegetarischen

Gnocchi pesto di mandorla e pachino € 8,50
Gnocchi (pasta) with almond pesto and cherry tomatoes
Gnocchi mit Mandelpesto und Kirschtomaten

Secondi piatti di pesce / Seafood second courses / / Fischhauptgerichte

Hamburger di pesce con salmone marinato, maionese e rucola (solo a cena) € 11,00
Fish Hamburger with marinated salmon, mayonnaise and rocket
Fisch-Hamburger mit mariniertes Lachs, Mayonnaise und Rucola

Scampi al sale di Cervia aromatico (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere) € 13,00/all'etto
Prawns with aromatic Cervia salt (dish not always available, please ask the waiter)
Garnelen mit aromatischem Salz aus Cervia (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)

Grigliata mista (secondo reperibilità di mercato) € 22,00
*Mixed fish grill (1 prawn, 1 skewer of shrimps and squids,
3 Adriatic sea fishes depending on market availability)*
*Gemischter Grill von Fisch (1 Garnele, 1 Spieße mit Garnelen
und Tintenfisch und 3 Fishen von Adriatisches Meer nach Marktverfügbarkeit)*

Spiedini gamberi e calamari cotti alla griglia (4 pezzi) € 15,50
Grilled skewers (shrimps and squids) (4 pieces)
Gegrillte Spießen mit Garnelen und Tintenfisch (4 Stücke)

Frittura mista dell'Adriatico € 17,00
Mixed frying of the Adriatic sea (squids, shrimps, anchovies, mullets, scald fish)
*Gemischtes frittiertes Fisch von Adriatisches Meer (Tintenfisch, Garnele, Sardellen,
Meerbarben, Lammzungen)*

Frittura calamari e gamberetti € 18,00
Fried squids and shrimps
Frittuere von Tintenfisch und Garnelen

Sardoncini scottadito € 10,00
Grilled anchovies
Gegrillte Sardellen

Spigola / Orata di Orbetello cucinata al forno € 22,00
con tricolore di verdure (porzione 450 gr. circa)
Orbetello's sea bass /gilt-head bream cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini
(one portion has a weight of 450 grams)
Wolfsbarsch / Goldbrasse aus Orbetello im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht
(Eine Portion wiegt etwa 450 Gramm)

Pescato pregiato cucinato al forno con tricolore di verdure (porz. 450 gr. circa)	€ 30,00
<i>Fine fish cooked in the oven with potatoes, carrots and zucchini</i> (one portion has a weight of 450 grams)	
<i>Feiner Fisch im Ofen mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini gekocht</i> (Eine Portion wiegt etwa 450 Gramm)	
Degustazione di grigliata e frittura dell'Adriatico	€ 21,50
(piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	
<i>Tasting of grill and fry of the Adriatic sea</i> (dish not always available, please ask the waiter)	
<i>Gegrillte und frittierte Verkostung der Adria</i> (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)	
Brodetto (su prenotazione)	€ 22,00
<i>Typical local fish soupe</i> (by reservation only)	
<i>Typische lokale Fischsuppe</i> (auf Reservierung)	
Secondi piatti di carne / Meat second courses / / Fleischhauptgerichte	
Controfiletto di scottona marchigiana (330 grammi circa)	€ 28,00
<i>Scottona sirloin from the Marche region</i> (330 grams approximately)	
<i>Scottona-Lendenstück aus der Region Marche</i> (etwa 330 Gramm)	
Tagliata di bovino argentino sale e rosmarino (270 grammi circa)	€ 23,00
<i>Argentine beef flank steak with salt and rosemary</i> (270 grams approximately)	
<i>Argentinisches Flankensteak mit Salz und Rosmarin</i> (etwa 270 Gramm)	
Tagliata di bovino argentino rucola e grana (270 grammi circa)	€ 23,00
<i>Argentine beef flank steak with rocket and parmesan</i> (270 grams approximately)	
<i>Argentinisches Flankensteak mit Rucola und Parmesan</i> (etwa 270 Gramm)	
Cotoletta di vitello alla milanese	€ 16,00
<i>Wiener Schnitzel of veal</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbfleisch</i>	
Cotoletta di pollo impanata	€ 10,00
<i>Wiener Schnitzel of chicken</i>	
<i>Wiener Schnitzel von Huhn</i>	
Hamburger di scottona marchigiana con guanciale, formaggio cheddar, insalata, pomodoro, ketchup, maionese, servito con patatine fritte (solo a cena)	€ 12,00
<i>Hamburger with Marche's Scottona, crispy bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, ketchup, mayonnaise, served with French fries</i> (only for dinner)	
<i>Hamburger mit Marche Scottona, knuspriger Schinken, Cheddar-Kase, Salat, Kopfsalat, Tomato, Ketchup, Mayonnaise, serviert mit Pommes frites</i> (nur zum Abendessen)	

Contorni / Side dishes / Garnituren

Pinzimonio (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 8,00
<i>Raw vegetables with oil, pepper and salt (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Rohes Gemüse mit Öl, Pfeffer und Salz (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	
Insalata verde / mista	€ 3,50
<i>Green / mixed salad</i>	
<i>Grün / gemischter Salat</i>	
Patate fritte	€ 4,00
<i>French fries</i>	
<i>Pommes frites</i>	
Verdure fritte della casa	€ 4,50
<i>Fried vegetables</i>	
<i>Gebratenes Gemüse</i>	
Verdure grigliate (piatto non sempre disponibile, chiedere al cameriere)	€ 4,50
<i>Grilled vegetables (dish not always available, please ask the waiter)</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse (Gericht nicht immer verfügbar, fragen Sie den Kellner)</i>	

I NOSTRI DESSERT FATTI IN CASA / OUR HOMEMADE DESSERTS / UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS...

Semifreddo al pistacchio / Semifreddo al limone	€ 5,50
<i>Pistachio Parfait / Lemon Parfait</i>	
<i>Pistazienparfait / Zitronenparfait</i>	
Brownie al cioccolato fondente	€ 5,50
<i>Brownie with dark chocolate</i>	
<i>Brownie aus dunkler Schokolade</i>	
Crema catalana	€ 5,00
<i>Catalan cream</i>	
<i>Katalanische Creme</i>	
Panna cotta (ai frutti di bosco, menta, caramello, fragola, cioccolato)	€ 4,50
<i>Panna cotta (with berries, mint, strawberry, caramel, chocolate)</i>	
<i>Panna Cotta (mit Beeren, Minze, Karamell, Erdbeere, Schokolade)</i>	
Tiramisù	€ 5,00
Sorbetto al limone / Sorbetto al caffè	€ 2,50
Dolci secchi senza glutine e senza lattosio e vin santo	€ 4,50
<i>Dry sweets gluten free and lactose free and vin santo</i>	
<i>Trockene Süßigkeiten glutenfrei und laktosefrei und vin santo</i>	