



Menù Senigallia

Antipasti di Pesce:

Insalata di Mare	€ 10,00
Impepata di Cozze (rosso)	€ 9,00
Sauté di Vongole (bianco)	€ 10,00

Menù di carne

€ 18,00

(Primo, secondo, contorno)

* * * * *

Primi:

Tagliatelline al ragù Marchigiano
Gnocchi gratinati tartufati con salsiccia

* * * * *

Secondi:

Costine della Locanda
Cotoletta da noi impanata

* * * * *

Contorni:

Insalata (verde o mista)
Patate fritte
Erbe miste saltate in padella
Fave in porchetta

PRIMO + SECONDO + CONTORNO	€ 18,00
SOLO PRIMO	€ 9,00
PRIMO + CONTORNO	€ 12,00
PRIMO + SECONDO	€ 15,00
SOLO SECONDO	€ 12,00
SECONDO + CONTORNO	€ 14,00

Menù di pesce

€ 25,00

(Primo, secondo, contorno)

* * * * *

Primi:

Chitarrine allo scoglio (bianco)
Risotto alla pescatora (rosso)
Ravioli di Cernia (asparagi e vongole)
Paccheri dell'chef (rosso)

* * * * *

Secondi:

Grigliata mista di Pesce
Filetto di branzino con olive e pomodorini
Baccalà al forno con patate e pomodori
Spiedini gamberi e calamari
Fritto misto (gamberi, calamari e verdure)

* * * * *

Contorni:

Insalata (verde o mista)
Patate fritte
Erbe miste saltate in padella

PRIMO + SECONDO + CONTORNO	€ 25,00
SOLO PRIMO	€ 12,00
PRIMO + CONTORNO	€ 16,00
PRIMO + SECONDO	€ 22,00
SOLO SECONDO	€ 16,00
SECONDO + CONTORNO	€ 19,00

Coperto € 2,00



Menù Senigallia

PIZZA

Margherita (pomodoro e mozzarella)	6,00
Biancaneve (mozzarella e parmigiano)	6,00
Marinara (pomod., aglio, acciughe, orig. e basil.)	6,00
Napoletana (mozz., pomod., aglio e peperonc.)	6,00
Romana (mozz., pom., acciug., oliv., capp., orig., bas.)	7,00
Calabrese (mozz., parmig., aglio e peperoncino)	7,00
Funghi (pomodoro, mozzarella e funghi)	7,50
Wurstel (pomodoro, mozzarella e wurstel)	7,50
Prosciutto (pomod., mozz. e prosciutto crudo)	8,00
Parmigiana (pomod., mozz. melanzane, parmig.)	8,50
Diavola (pomod., mozz. e salame piccante)	8,00
Salsiccia (pomod., mozz. e salsiccia)	7,50
Capricciosa (pom., mozz., funghi, salsic., carciof.)	9,00
4 Stagioni (pom., mozz., carc., funghi, prosc.c., olive)	9,00
Bufalina (pom., mozz., bufala, basil.)	9,00
Frutti mare (pom., frutti mare, agl., orig., prez.)	9,00
Vegetariana (pom., fr., mozz., verd. di stag.)	8,00
4 Formaggi (scam., mozz., gorgonz., parm.)	9,00
Rossini (pom., mozz., uovo sodo e maionese)	8,00

BEVANDE

Acqua naturale o gassata alla spina "Golden"	1,50
Acqua bottiglia (Panna, S. Pellegrino)	3,00
Acqua bottiglia vetro Fiuggi	3,00
Vino della casa rosso o bianco 1/4	3,00
Vino della casa rosso o bianco 1/2	5,00
Vino della casa rosso o bianco 1 Litro	9,00
Birra alla spina Piccola	3,00
Birra alla spina Media	5,00
Birra alla spina 1/2 litro	6,00
Birra alla spina 1 litro	10,00
Birra Heineken da 66 cl.	4,50
Birra Moretti da 66 cl.	4,00
Bibite in lattina da 33 cl.	2,50

DOLCI

Tiramisù della casa	5,00
Panna cotta (Frutti bosco, cioccolato, caram.)	5,00
Cheesecake (Frutti bosco, cioccolato, caram.)	5,00
Semifreddo alla moretta	5,00
Tortino al cioccolato dal cuore morbido	5,00
Sorbetto (limone o caffè)	3,00

CAFFETTERIA

Caffè	1,20
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè orzo piccolo o grande	1,50
Caffè corretto	1,80
Moretta	2,50
Amari, digestivi e grappe	3,00

Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.
Richiedi tempi cottura pasta (di norma la facciamo al dente). La nostra cucina usa prodotti delle migliori aziende locali.
Per le frittture usiamo generalmente olio di arachidi. Per cucinare usiamo esclusivamente Olio Extravergine di Oliva.
Le farine del pane e dei nostri prodotti sono garantite italiane. Nel periodo di non reperibilità, usiamo anche prodotti surgelati e all'occorrenza surgeliamo alimenti con abbattitore.