



*Vini consigliati*

Prosciutto di muggine, melone bianco e latte di mandorla €10,00

*"Fricò" Marche Bianco  
Tomassetti*

Scapece di gallinella e frigitelli con uvetta e mentuccia €10,00

*Garofanata "Chiodo"  
Simone Capecci*

Busiate al nero di Sepia come a San Vito €10,00

*Verdicchio di Matelica "m"  
Gàjole*

Cannolo siciliano By Niko €6,00

*Spumante Rosé "Special"  
Lucchetti*





LA BALDIGARA  
RISTORANTINO

*Vini consigliati*

"Spaghetti alle vongole della nonna" €10,00

Verdicchio "Frocco"  
Vigne di Leo

Seppia con piselli €10,00

Rosato "Ehuporia"  
La Staffa

Cheesecake ai frutti di bosco €6,00

Vino di visciole  
Il Cardinale

FMM  
FISHMARCHE(T)





*Vini consigliati*

Canocchie e alici soffiate con maionese  
allo zenzero €10,00

Spumante "Mai sentito"  
La Staffa

Insalata di sgombro, giardiniera e salsa  
senape e arancia €10,00

"Mun"  
La Calcinara

Focaccia farcita con sardoncini scottadito,  
puntarelle e crema inglese salata al limone  
e finocchio €10,00

Verdicchio "Tre Ripe"  
Pievalta

Tonno in porchetta, crema di patate e  
cialda di guanciale di Furcinon €10,00

"Pescatore" Marche Rosso  
Tomassetti

**FMM**  
FISHMARCHE(T)



SCALO / ZERO

  
TAJAMARE

*Vini consigliati*

Risotto al nero di seppia, salsa di mazzancolle  
e mazzancolla scottata €10,00

Spumante "Maltempo"  
Tenute dell'Ugolino

Lasagnetta di pescato nostrano €10,00

Verdicchio "Palombare"  
Campanelli

Padellino "Fior d'alice" €10,00  
*fiori di zucca, provolone, alice sotto sale, sgombro marinato,  
ricotta fresca, polvere di capperi e fili di peperoncino*

"Animale Celeste"  
Santa Barbara

Sacher Tort al bicchiere €6,00

Vino di visciole  
Il Cardinale

  
FISHMARCHE(T)



# DACCIO

RISTORANTE LUNGOMARE DI SENIGALLIA

*Vini consigliati*

Fantasia di mare con seppia, mazzancolla,  
baraccola e verdure €10,00

*Metodo Classico "Elara"  
Tenute Peralisi*

Risotto rosato alla pescatora  
con molluschi e crostacei €10,00

*Rosè Spumante  
Tenuta Marino*

Frittura Mista dell'Adriatico  
con Julienne di verdure €10,00

*Verdicchio  
Andrea Felici*

Semifreddo al caramello salato con  
camicia di cioccolato, crumble di nocciola  
e lamponi freschi €6,00

*Vino di visciole  
Il Cardinale*

**FMM**  
FISHMARCHE(T)



# APERITIVO CON LE FRAZIONI

📍 *Casa da Mare*

## 4. OTTOBRE

Aperitivo con fritto di pesce €7,00  
a cura delle frazioni Filetto e Vallone

*Vino d'accompagnamento*

*Verdicchio Classico I Mezzanotte*

## 5. OTTOBRE

Aperitivo con sardoncini e bruschetta all'olio €7,00  
a cura delle frazioni Scapezzano,  
Cesano "La Marina Pro" e Roncitelli

*Marche Bianco "Fricò" I Tomassetti*

## 6. OTTOBRE

Aperitivo con spiedini di seppia €7,00  
a cura delle frazioni Montignano, Sant'Angelo,  
Cesano "Noi della Battana" e Ciarnin

*"Nativo" I Tenute Peralisi*

**FMM**  
FISHMARCHE(T)

