

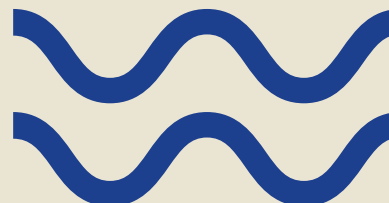
Polenta del Pescatore	€10
Filetto di Baldigara porro e uva moscato	€12
Crostone con moscardini alla Luciana	€12
Dolce al cucchiaino con Sapa e Salame di fichi	€ 6

ABBINAMENTI CONSIGLIATI :

- La Torre
Bonci
- La Ripe
Lucarelli
- Coroncino
Fattoria Coroncino
- Onyr
Marotti Campi



LA BALDIGARA
RISTORANTINO



Baccalà mantecato €10
all'olio EVO con sfogliatine di pane croccante

Gnocchetti di patate al ragù di mare €10

Gamberi panati alla milanese e fritti €12
con marmellata di cipolle di Castelleone di Suasa
e maionese profumata al limone

Delizia al mascarpone con salsa ai frutti rossi € 6

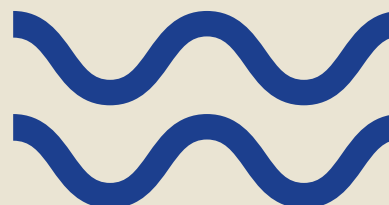
ABBINAMENTI CONSIGLIATI :

■ Mai Sentito
La Staffa

■ Versiano
Vignamato

■ Pecorino al Montenero
Qunti

■ Vino di visciole
Il Cardinale



Lumachine e Raguse in porchetta..... €10

Ravioli al nero di seppi..... €10

a con salsa Vodka e gamberetti

Spiedini di pesce €12

Mousse al caramello salato..... € 6

con cioccolato e lamponi

ABBINAMENTI CONSIGLIATI :

■ Di Vera
Fattorie San Lorenzo

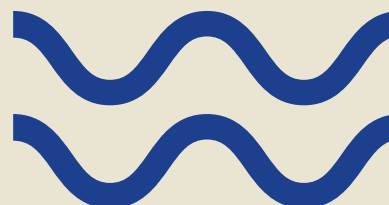
■ Arancio Trebbiano
Ca Liptra

■ Anno Uno
Col di Corte

■ Amaro Gallo
Galli

Dàciccio

IN RIVA AL MARE



Merenda del Pescatore.....€10

Pagnotta a lievito madre e grani antichi con spezie, fichi e noci

Grissini ai semi aromatici

Burro montato al ginepro del Conero

Arancini fondenti alla pescatora€10

con sugo di granchi e caciotta d'Urbino (4pz)

Gnocchetti di zucca€10

mazzancolle, broccoletti e salsa allo zenzero

Zuppa di fave secche di Modica€12

sugo di cozze alla puttanesca e olio al finocchietto selvatico

Cremoso di ricotta di bufala (Az Trionfi Honorati) ..€ 6

salsa di ciliegie in agrodolce e crumble al cioccolato fondente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI :

■ Charmat

Bonci

■ Metodo Classico Rosè

Tenuta Marino

■ Verdicchio di Matelica "M"

Gàjole

■ Passerina Chicca

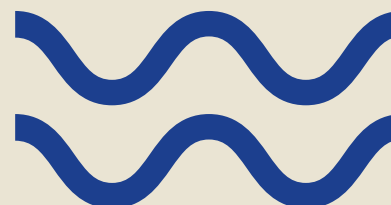
Pantaleone

■ Vino di visciole

Il Cardinale

Casa Lapisarda

RISTORANTE
NUMANA
ITALY



Maccheroni sardi fatti al ferretto con sugo di triglie €10

Seppioline con carciofi in bianco..... €12

Padellino “Fior d'alice” €12

fiori di zucca ricotta di bufala sgombro e alici marinate
e fili di peperoncino

Tiramisù € 6

con marquise al cioccolato brownies e crumble al caffè

ABBINAMENTI CONSIGLIATI :

■ Rosè Special
Lucchetti

■ Buca della Marcona
Tenuta San Marcello

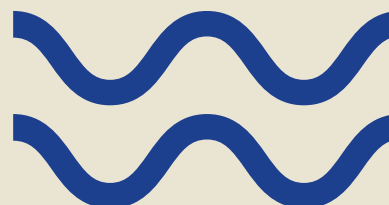
■ Metodo Classico
Broccanera

■ Onyr
Marotti Campi

SCALO / ZERO



TAJAMARE



Polentina con raguse in porchetta..... €10
crema di pecorino e cotenna di maiale soffiata

Gnocchetti di patate..... €10
al sugo di brodetto mazzancolle e vongole nostrane

Salsiccia di seppie e tonnetto €12
con cannellini e cicorie

La moretta..... € 6
biscotto al caffè bavarese alla moretta e mousse al caffè

ABBINAMENTI CONSIGLIATI :

Metodo Classico Rosè
Tenuta Marino

Pescatore
Tomassetti

Mietitore Marche
Tomassetti

Amaro Gallo
Galli

