

Gli antipasti di mare

La tartare e crudità di mare	€ 20,00
I gamberoni al vapore aromatizzati al timo su panzanella marchigiana 	€ 14,00
Il salmone affumicato in casa su trucioli d'ulivo e sandwich di baccalà mantecato	€ 11,00
L'insalatina di mare con molluschi, crostacei e salsa al prezzemolo	€ 12,00
La degustazione dello Chef	€ 22,00

Gli antipasti di terra

Il tris di battute di scottona Marchigiana al coltello 	€ 11,00
Il pecorino dolce dei Sibillini alla brace con prosciutto di Carpegna e melone 	€ 10,00
L'insalatina di grano spezzato con pomodorini, cetrioli freschi, menta e limone	€ 9,00
L'antipasto misto alla Federico II 	€ 14,00

Le zuppe

La minestra di verdure fresche alla contadina	€ 9,00
La parmentier di patate al profumo di zafferano	€ 11,00
La crema fredda di pisellini novelli e menta	€ 9,00
La vellutata del giorno	€ 10,00

I primi di mare

Gli gnocchetti fatti in casa con scampi e pomodorino fresco	€ 16,00
Gli spaghetti pastificio "Mancini" ai moscioli di Portonovo 	€ 10,00
Le tagliatelline al ragù bianco di mare 	€ 12,00
Il raviolo nero con farcia di salmone in crema di patate e porri dorati	€ 14,00

Piatto tipico regionale 

 *Presidio Slow Food® Marche*

I primi di terra

Gli gnocchi alla papera della tradizione 	€ 11,00
I ravioli di ricotta e spinaci con pendolini, basilico e pinoli	€ 12,00
Le tagliatelle alle melanzane con pachino, bufala e guanciale croccante	€ 12,00
I maccheroncini di Campofilone al profumo di pesto con ciauscolo saltato 	€ 12,00

I secondi di mare

Il guazzetto del pescato del giorno 	€ 22,00
La grigliata mista dell'Adriatico	€ 20,00
La spigola al forno con pomodorini freschi e origano	€ 18,00
Il fritto misto del pescato con verdure croccanti	€ 20,00
Il filetto d'orata su crema di finocchio e guanciale croccante	€ 18,00

I secondi di terra

Sui carboni d'ulivo:

- il filetto di manzo € 22,00
- la tagliata di scottona Marchigiana  € 22,00
- le costine di agnello € 19,00

Il petto d'anatra con glassa di mele dei monti Sibillini 	€ 23,00
Il coniglio in porchetta alla marchigiana 	€ 19,00

I contorni

I contorni di stagione	€ 4,00
------------------------	--------

Piatto tipico regionale 

 *Presidio Slow Food® Marche*

Le specialità alla lampada

Le mazzancolle al curry	€ 22,00
I gamberoni alla Baltimora	€ 22,00
Il filetto con speck e mandorle	€ 25,00
Il filetto al pepe verde	€ 25,00
Il filetto "Stroganoff"	€ 25,00
Il filetto "Woronoff"	€ 25,00
I filetti di pollo ai frutti rossi del sottobosco	€ 18,00

I formaggi

La "Casciotta" di Urbino 	€ 8,00
Il Fossa del Montefeltro	€ 8,00
La ricotta fresca delle Marche 	€ 8,00
Il gorgonzola dolce	€ 8,00
La degustazione dei formaggi tipici del nostro territorio 	€ 12,00

I dessert flambé

Le "crepes suzette"	€ 10,00
Le crepes al cioccolato	€ 10,00
Le crepes alla "Federico II"	€ 10,00
L'ananas al flambé	€ 10,00
Il ventaglio di banane con coriandoli di frutta fresca	€ 12,00



Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Piatto tipico regionale 

 *Presidio Slow Food® Marche*