

Gli antipasti di mare

Il salmone affumicato in casa su trucioli d'ulivo e sandwich di baccalà mantecato	€ 10,00
L'insalatina di mare con molluschi, crostacei e salsa al prezzemolo	€ 11,00
Il polpo arrostito al guanciale croccante su crema di patate	€ 12,00
I filetti di acciuga del Cantabrico con burrata pugliese	€ 14,00
Il Caviale Prunier 20g selezione Caviar House con Mini Blinis e panna acida	€ 55,00
La degustazione calda e fredda dello Chef	€ 20,00

Gli antipasti di terra

Il pecorino dorato dei Sibillini con prosciutto di Carpegna e carpaccio d'ananas 	€ 10,00
La fonduta di formaggi locali con tuorlo d'uovo, crostini e tartufo del Montefeltro 	€ 14,00
Le lamelle di Picanha marinata con glassa balsamica, pendolini e grana	€ 18,00
Il prosciutto Iberico Patanegra con cremoso di bufala	€ 28,00
L'antipasto misto alla Federico II 	€ 14,00

Le zuppe

Il Ciavarro di Ripatransone con orzo e legumi 	€ 9,00
La zuppa di cicerchia di Serra dei Conti e rosmarino 	€ 9,00
La parmentier di patate al profumo di zafferano	€ 9,00
La minestra di verdure fresche alla contadina	€ 8,00
I cappelletti fatti a mano in brodo ristretto di cappone	€ 10,00

I primi di mare

Le tagliatelline al ragù bianco di mare 	€ 12,00
Gli spaghetti pastificio "Mancini" alle cozze di Portonovo 	€ 10,00
Il risottino di Vialone Nano mantecato al baccalà	€ 14,00
Il raviolo nero con farcia di salmone su crema di patate e porri dorati	€ 14,00
Le chitarrine all'aragosta di Sant'Elena	€ 24,00

Piatto tipico regionale 

 *Presidio Slow Food® Marche*

I primi di terra

Gli gnocchi alla papera della tradizione 	€ 9,00
I ravioli di ricotta e spinaci con pendolini timo e pinoli	€ 10,00
Le pappardelle al cinghiale nostrano 	€ 12,00
Le tagliatelle ai funghi porcini	€ 15,00
Gli spaghetti alla carbonara con tartufo nero del Montefeltro	€ 15,00

I secondi di mare

La spigola al forno con verdure	€ 16,00
Il fritto misto del pescato con verdure croccanti	€ 20,00
La grigliata mista dell'Adriatico 	€ 20,00
Le chele di granchio reale "Red King Crab"	€ 30,00
L'aragosta di Sant'Elena, gli scampi e le mazzancolle nostrane al vapore	€ 35,00

I secondi di terra

Il cinghiale nostrano in umido 	€ 18,00
Il filetto di manzo alla Rossini con scaloppa di Foie Gras e cremoso di patate 	€ 32,00

Sui carboni d'ulivo:

• il filetto di manzo	€ 22,00
• la tagliata di scottona marchigiana 	€ 20,00
• le costine di agnello	€ 19,00

I contorni

I contorni di stagione	€ 4,00
Le patate arrosto	€ 4,00
L'insalata mista	€ 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*