

MENÙ



Il completo

Bevande della casa e coperto inclusi

Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche
Scampi all'ortolana (cipolla, pomodorini, finocchietto)
Insalata di gamberetti, melanzane fritte e ricotta salata
Carpaccio di spada al pepe rosa
Crostino di pane ai cereali e salmone affumicato
Julienne di seppie ai mille colori
Sardoncini marinati
Cozze e vongole
Lumachine alla marottese

UN PRIMO A SCELTA
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Grigliata mista e Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

Dolce della casa

46,00 €

Il consiglio dello chef

Bevande della casa e coperto inclusi

Antipasti freddi e soute cozze e vongole

Un primo piatto
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Grigliata mista

Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

38,00 €

Sostanzialmente pesce

Bevande della casa e coperto inclusi

Antipasti freddi

Cozze e vongole

Lumachine alla marottese

Grigliata mista

Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata e patatine fritte

Sorbetto e caffè

35,00 €

...per finir fritto

Bevande della casa e coperto inclusi

Antipasti freddi

Un primo a scelta

Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Frittura mista o calamari e gamberi

Insalata mista

Sorbetto e caffè

30,00 €

Antipasti e primi piatti

Bevande della casa e coperto inclusi

Antipasti freddi e caldi classici

Un primo a scelta

Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Sorbetto e caffè

28,00 €

Le 2p: pasta e pesce

Bevande della casa e coperto inclusi

Un primo a scelta
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Grigliata mista

Insalata mista

Sorbetto e caffè

27,00 €

Brodetto festival

Bevande della casa e coperto inclusi

Tris di antipasti freddi

+ BRODETTO SPINATO

Sorbetto e caffè

26,00 €

Mordi e fuggi

Bevande della casa e coperto inclusi

Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche

Scampi all'ortolana (cipolla, pomodorini, finocchietto)

Sardoncini marinati

Carpaccio di pesce spada al pepe rosa

Crostino di pane ai cereali e salmone affumicato

Julienne di seppia ai mille colori

Insalata di gamberetti, melanzana frita e ricotta salata

+ PRIMO PIATTO a scelta
Paccheri all'astice, supplemento € 5,00

Sorbetto e caffè

24,00 €

Antipasti di mare

Degustazione di antipasti classica freddi e caldi	€ 21,00
Antipasto di mare freddo classico	€ 14,00
Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche	
Scampi all'ortolana (cipolla, pomodorini, finocchietto)	
Insalata di gamberetti, melanzane fritte e ricotta salata	
Carpaccio di spada al pepe rosa	
Rotolino di salmone con squacquerone e rucola	
Julienne di seppie ai mille colori	
Sardoncini marinati	
Antipasto di mare freddo TOP	€ 16,00
Classico + cocktail di gamberi	
Antipasto di Crostacei alla Catalana	€ 18,00
½ astice, 2 mazzancolle, 2 scampi, 2 canocchie	
Antipasto di mare caldo classico	€ 13,00
Cozze, vongole e lumachine alla marottese	

Antipasti di mare a porzione

Insalatina di polpo, patate e olive taggiasche	€ 12,00
Insalatina di mare ricca (seppie + polpo + verdure + gamberetti)	€ 13,00
Canocchie olio e limone	€ 11,00
Gamberi rucola e scaglie di grana	€ 10,00
Cocktail di gamberi	€ 10,00
Sardoncini marinati	€ 9,00
Padellata di crostacei e molluschi	€ 12,00
Zuppetta di cozze e vongole con bruschettine	€ 10,00
Soutè di vongole nostrane	€ 10,00
Cozze alla marinara	€ 10,00
Lumachine alla Marottese	€ 10,00

Primi di pesce

Paccheri all'astice <i>mezzo astice a porzione</i>	€16,00
Passatelli ai frutti di mare	€11,00
Mezzelune <i>con farcia di spigola e ricotta</i> gamberi e asparagi	€12,00
Tagliatelline allo scoglio	€10,00
Gnocchetti ai frutti di mare o allo scoglio	€10,00
Risotto radicchio e mazzancolle	€10,00
Risotto alla marinara <i>bianco o rosso</i>	€10,00
Spaghetti alle vongole	€ 9,50
Schiaffoni al sugo di vongole, ceci, gamberi e calamari	€10,00
Ravioli classici ai crostacei	€11,00
Pennette alla vodka	€10,00
Spaghetti alla carbonara di mare	€10,00

Secondi di mare

Grigliata mista	€17,00
Brodetto alla fanese	€16,00
Coda di rospo al forno o alla griglia	€15,00
Spigola al forno o al sale o alla griglia	€15,00
Orata all'acqua pazza o al forno	€15,00
Fritto misto dell'adriatico	€13,00
Fritto calamari e gamberi	€14,00
Spiedini calamari e gamberi <i>n.3</i>	€12,00
Spiedini di sardoncini scottadito	€10,00

Contorni

Verdure grigliate <i>melanzane e zucchine</i>	€ 5,00
Patate fritte	€ 4,50
Insalata mista o verde	€ 4,50
Spinaci saltati	€ 4,00
Patate arrosto	€ 4,50
Olive all'ascolana	€ 5,50
Crocchette di patate	€ 5,00
Verdure pastellate	€ 5,00
Pinzimonio	€ 5,00

Menù di carne

antipasti

Rustico all'italiana con salumi e formaggi locali	€11,00
Crostini fantasia	€ 8,00
Insalatona <i>insalata, olive, tonno, mozzarella, mais e cotto</i>	€ 8,00
Bresaola pomodorini rucola e grana	€10,00
Caprese con mozzarella di bufala	€10,00
Insalatina di pollo	€10,00
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala	€11,00

primi

Passatelli funghi porcini e salsiccia	€10,50
Tortellini alla boscaiola	€ 9,50
Ravioli gorgonzola e radicchio	€10,00
Tagliatelle al ragù classico	€ 8,00
Gnocchetti alla siciliana	€ 8,00
Penne all'arrabbiata	€ 8,00
Rigatoni all'Amatriciana	€ 8,00
Strozzapreti, panna, speck e radicchio	€ 8,00

secondi

Grigliata mista alla brace	€14,00
Gran fritto di carne	€12,00
Bistecca di vitello ai ferri	€14,00
Scaloppine di vitello al limone, ai funghi o al vino bianco	€10,00
Cotoletta alla milanese	€10,00

LE CLASSICHE

CICLISTA Olio d'oliva, Rosmarino	€ 4,00
MARGHERITA Pomodoro, Mozzarella	€ 6,50
NAPOLETANA Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi	€ 7,50
DIAVOLA Pomodoro, Mozzarella, salame piccante	€ 8,00
STRACCHINO E RUCOLA Mozzarella, stracchino, rucola	€ 8,00
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia	€ 8,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, cotto	€ 8,50
4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, cotto, salsiccia	€ 8,50
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 8,00
4 FORMAGGI Mozzarella, formaggi misti	€ 8,00
PATATE E WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate	€ 8,00
BUFALINA Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 9,00
ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, funghi, radicchio, rucola, melanzane, zucchine	€ 8,50
PARMIGIANA Mozzarella di bufala, pomodorini, melanzane, salsiccia, parmigiano	€ 9,00

LE PARTICOLARI

EFFETTO UHAUUU Pomodoro, mozzarella, melanzana frita, cipolla e ricotta salata	€ 9,00
SOLO PER POCHI Pomodoro, mozzarella, salame piccante e anduja	€ 9,00
MARE E MONTI RIVISITATA Pomodoro, mozzarella, pancetta e gamberi	€ 9,50
DELIZIA Mozzarella di bufala, salsiccia, funghi champignon, e scaglie di grana	€ 9,50
LIGHT GUSTOSA Mozzarella, bresaola, rucola e squacquerone	€ 9,50
TONNATA SAPORITA Mozzarella, tonno, capperi, olive taggiasche e pomodorini secchi	€ 9,00
ZOLA, SPECK E NOCI Mozzarella, gorgonzola, speck e noci	€ 9,00
GAMBERI E ZUCCHINE Mozzarella, pomodorini, gamberetti, zucchine	€ 9,50
FRUTTI DI MARE Pomodoro, mozzarella e frutti di mare	€ 11,00
TAPIRO Mozzarella, pomodoro, scamorza aff, bresaola, radicchio, scaglie di grana	€ 9,00
CAMPAGNOLA Mozzarella di bufala, pomodorini, cotto e rucola	€ 9,50
PA.PE.PO Mozzarella, pancetta, porcini, pecorino	€ 9,50
TIROLESE Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, speck	€ 9,50
TACOS Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, salsiccia	€ 8,50

Supplementi: Prosciutto crudo € 2,50 - Mozzarella € 1,50 - Mozz. di bufala € 2,50 - Farcitura extra € 1,00

Dolci

Sorbetto Limone	€ 3,00
Sorbetto al caffè	€ 3,00
Panna Cotta ai Frutti di Bosco, caramello, cioccolato, nocciola e pistacchio	€ 5,00
Tiramisù della Casa	€ 5,00
Profitterol	€ 5,00
Tartufo Bianco o Nero	€ 5,00
Tartufo Nero o Bianco Affogato al caffè	€ 6,00
Cantucci, Vin Santo e Crostate	€ 5,00
Semifreddo ai 2 cioccolati	€ 5,00

Si informa la gentile clientela che la cuoca, nonché la nostra pasticceria Cesarina, prepara giornalmente dolci della casa, mousse, semifreddi, cheesecake e dolci al cucchiaio, pertanto chiedete direttamente al nostro personale di sala.

Su ordinazione siamo in grado di deliziarvi anche con torte di compleanno o feste in generale con tante gustose farciture e decorazioni.

Grazie e Buon appetito

Coperto	€ 2,50
---------	--------

AVVISO SOSTANZE ALLERGENE REG. UE 1169/11

Per esigenze di mercato informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Ai sensi del Reg. 1169/11 segnaliamo alla nostra clientela che i prodotti e/o preparazioni e/o bevande somministrate nel nostro ristorante possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi **Soia** e prodotti a base di soia **olio Frutta a guscio** vale a dire: mandorle nocciole noci pistacchi, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola **Sedano** e prodotti a base di sedano **Senape** e prodotti a base di senape **Semi di sesamo** e relativi prodotti **Anidride solforosa e solfiti** - **Lupini** e prodotti a base di lupini **Molluschi** e loro prodotti

Il personale rimane a disposizione per ogni domanda in merito

Carta dei vini

Bollicine Vini frizzanti e spumanti

Franciacorta <i>Brut d.o.c.g</i>	Vezzoli	€29,00
Spumante V.S.Q. millesimato DOMM ROSE	Cantina Nettare dei Santi	€25,00
Spumante V.S.Q. Brut milleasimato DOMM	Cantina Nettare dei Santi	€22,00
Extra dry rosè	Cantina Guerrieri	€16,00
Prosecco di Valdobbiadene	Cantina Mionetto	€16,00
Passerina ALTAMAREA Brut	Cantina Ciù Ciù	€16,00
Vino spumante Brut Metodo Martinotti	Cantina Colonnara	€13,00
Vino frizzante VERDEA	Cantina Nettare dei Santi	€10,00

Vini bianchi del territorio

Verdicchio dei Castelli di Jesi <i>superiore</i>	Cantina Antonucci	€28,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi <i>superiore</i>	Cantina Sabbionare	€20,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi LE VAGLIE	Cantina Santa Barbara	€19,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi LE VELE	Cantina Moncaro	€15,00
Verdicchio di Matelica	Cantina Belisario	€16,00
GUERRIERO BIANCO Marche <i>bianco igt</i>	Cantina Guerrieri	€18,00
Bianchetto del Metauro LE TERRAZZE	Cantina Morelli	€17,00
Bianchetto del Metauro CELSO <i>Superiore</i>	Cantina Guerrieri	€16,00
Bianchetto del Metauro CAMPIOLI	Cantina Fiorini	€16,00
Bianchetto del Metauro LA RIPE	Cantina Lucarelli	€15,00
Pecorino LE MERLETTAIE	Cantina Ciù Ciù	€16,00
Passerina EVOE'	Cantina Ciù Ciù	€14,00

Vini bianchi nazionali

Gewürstraminer	Cantina Lavis	€18,00
Greco d Tufo	Cantina Mastrobernardino	€18,00
Vermentino di Sardegna	Cantina Mancini	€17,00
La Segreta il Bianco Sicilia <i>D.o.c.</i>	Planeta	€16,00
Ribolla gialla	Cantina Alturis	€16,00

Rossi e Rosati

GUERRIERO NERO	Cantina Guerrieri	€19,00
Rosso Conero LE TERRAZZE	Cantina Le Terrazze	€19,00
Lacrima Morro d'Alba LUTHO	Cantina Badiali Candelaresi	€18,00
Vino Rosato SENSUADE	Cantina Santa Barbara	€18,00
Rosso Piceno GOTICO <i>Superiore</i>	Cantina Ciù Ciù	€17,00
Vino Rosato KOMAROS	Cantina Garofoli	€15,00
Sangiovese LA RIPE	Cantina Lucarelli	€14,00

Mezze bottiglie da 375 ml

Verdicchio dei Castelli di Jesi LE VAGLIE	Cantina Antonucci	€ 9,00
Bianchetto del Metauro CAMPIOLI	Fiorini	€ 8,00
Prosecco di Valdobbiadene	Mionetto	€ 8,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi	Cantina Santa Barbara	€ 7,00
Rosso Piceno	Cantina Santa Barbara	€ 7,00

Bevande

Acqua Minerale	½ litro	€ 1,50	1 litro	€ 2,00
Birra Menabrea			0.66 litro	€ 4,00
Coca cola o Fanta			1.5 litro	€ 4,00
Bibite in Lattina				€ 2,50
Birra alla Spina	piccola	€ 2,50	media	€ 4,00
			½ litro	€ 5,00
			1 litro	€ 8,00
Coca Cola alla Spina	piccola	€ 2,50	media	€ 4,00
			½ litro	€ 5,00
			1 litro	€ 7,00

Vini della casa

Verdicchio o Rosso	calice	€ 2,50	¼ litro	€ 3,00	½ litro	€ 4,00	1 litro	€ 7,00
Vino Bianco Pinot Frizzante	calice	€ 2,50	¼ litro	€ 3,50	½ litro	€ 4,50	1 litro	€ 8,00
Vini in bottiglia Bianchi e Rossi <i>della casa etichette varie</i>							0,75 litro	€10,00

Caffetteria e liquori

Caffè	€ 2,00
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Caffè Ginseng	€ 3,00
Moretta Fanese	€ 4,00
Liquori Nazionali	€ 3,00
Liquori Esteri	€ 4,00
Distillati	€ 3,00
Distillati Riserva	€ 4,50

MAROTTA - Via Litoranea, 220

Tel. 0721 96 94 07

APERTO TUTTI I GIORNI pranzo e cena 12.00 - 14.30 • 19.00 - 22.00

