

ANTIPASTI DI CARNE
MEAT STARTERS

Le olive ascolane "Ascolana" olives (fried stuffed olives) 1 3 7	€ 6
*La tartare di Fassona con crema di latte, capperi, germogli, sale nero delle Hawaii *Fassona tartare with milk cream, capers, sprouts and Hawaiian black salt 3 4 7 10	€ 14
La parmigiana di melanzana ai profumi mediterranei Mediterranean flavors "Parmigiana" 1 7	€ 13

PRIMI DI CARNE
MEAT FIRST COURSES

I tagliolini dell'orto Vegetable "Taglioni" pasta 1 3 7	€ 12
I classici ravioli con crema di carote, salsiccia e pecorino di fossa Classic ravioli with carrot cream, sausage and pecorino di fossa cheese 1 3 7	€ 12

SECONDI DI CARNE
MEAT MAIN COURSES

L'entrecotè ai fiocchi di sale di Cervia Cervia salt Entrecotè	€ 19
La Cotoletta di pollo con patate fritte Breaded chicken cutlet with french fries 1 3 7	€ 12

CONTORNI
SIDE DISHES

*La misticanza di insalata / *Mixed salad	€ 5
*Le verdure di stagione / *Steamed vegetables.....	€ 5
*Le patate Arrosto / *Roasted Potatoes.....	€ 5
Le patate fritte / French fries.....	€ 5

BEVANDE
DRINKS

Acqua in vetro / Glass water bottle	€ 2,50
Bibite in lattina / Soft drinks (cans)	€ 3
Coca Cola bottiglia vetro lt. 0,20 / Coke in a glass bottle.....	€ 3
Coca Cola bottiglia vetro lt. 1 / Coke in a glass bottle.....	€ 9
Birra Forst alla spina lt. 0,30 / Forst draft beer.....	€ 4
Birra Forst alla spina lt. 1 / Forst draft beer.....	€ 12
Caffè, orzo, ginseng / Coffee, barley coffee, ginseng coffee.....	€ 1,50
Caffè corretto / Coffee with alcohol.....	€ 2
Cappuccino / Cappuccino.....	€ 3
Amari nazionali / National digestive.....	€ 3
Coperto / Cover charge.....	€ 3,50

DOLCI
DESSERT

Il tortino al cioccolato con cuore cremoso..... Chocolate lava cake 1 3 7 8	€ 5
Il classico millefoglie..... Classic napoleons cake 1 3 7	€ 5
La bavarese al limone con mele al rabarbaro e frolla croccante..... Lemon Bavarian with rhubarb flavored apples and crunchy short pastry 1 3 7 8	€ 7
A Spasso ai Caraibi... .. Panna cotta al cocco, gel tropicale, macedonia tropicale ghiacciata e crumble alle mandorle Caribbean walk: Panna cotta with coconut, tropical jelly, frozen tropical fruit salad and almonds crumble 1 3 7 8	€ 8
*La crema catalana alla vaniglia..... * Vanilla crème brûlée 3 7	€ 6
Ho smontato lo "Snickers"	€ 7
Disassembled "Snickers" snack 1 3 5 7 8	
*Il plateau di frutti esotici	€ 8
*Exotic fruit plateau	

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze
Please always make us aware of any allergies and dietary restrictions
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità
In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used
* Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food



MENU DEGUSTAZIONE GOURMET
GOURMET TASTING MENU
€ 60

LE 5 CREAZIONI DELLO CHEF
CHEF'S 5 CREATIONS

Un perfetto utilizzo di materie prime e sapori
rendono il menu degustazione sempre diverso e unico.
A perfect use of raw materials and flavors make the tasting
menu always different and unique

Il menu comprende coperto, pane della casa e proposta di dolce.
Bevande escluse. The Menu includes cover, homemade bread and dessert.
Drinks are not included.

Il menu si intende per tutto il tavolo.
The menu should be ordered by all the table customers.

A richiesta il menu può prevedere varianti prive di glutine.
Upon request, the menu can be gluten free.
1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14

ANTIPASTI DI PESCE
SEAFOOD STARTERS

La degustazione della Capannina "fredda" "La Capannina" cold seafood tasting 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	€ 14
*La degustazione della Capannina "calda" *"La Capannina" hot seafood tasting 1 2 4 7 10 14	€ 12
*Il Mosciolo Selvatico di Portonovo alla marinara..... *Portonovo wild mussels in "marinara" style 14	€ 10
I gratinati misti con pane aromatico..... Mixed gratin with aromatic bread 1 7 14	€ 15
L'insalatina fresca di molluschi e crostacei con verdure dell'orto..... Shellfish and vegetable based fresh salad 2 4 9 14	€ 15
Il carpaccio di cappasanta, caprese e panzanella..... Scallop carpaccio with panzanella (wet bread) and milk cream 1 4 7 14	€ 14
La tartare di tonno con cipolle fritte e pesto di paccasassi..... Tuna fish tartare with fried onions and paccasassi pesto 1 4	€ 15
*La selezione di Crudità..... *Crudité selection 2 4 7 10 14	€ 26
*Il plateau di Ostriche..... *Oysters plateau 2	€ 2,50 cad

PRIMI DI PESCE
FISH FIRST COURSES

GLI SPAGHETTI GRANDI
DEL PASTIFICIO LATINI...
LATINI'S LARGE SPAGHETTI...

- ...con i Moscioli Selvatici di Portonovo..... € 12
...with Portonovo wild mussels | 1 | 14 |
- ...con le vongole, lime e bottarga..... € 14
...with clams, lime and bottarga | 1 | 4 | 14 |

I nostri cappellacci ripieni di ricotta, lime e maggiorana
ai gamberi con spuma di burrata..... € 18
*Our stuffed "cappellacci" with ricotta cheese, lime and marjoram
served with shrimps and burrata foam | 1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 14 |*

I tagliolini con Moscioli, lardo e zenzero..... € 15
"Tagliolini" pasta with mussels, lard and ginger | 1 | 3 | 4 | 14 |

L'Acquerello dello chef (2 porzioni) ... € 35
Seafood Risotto | 4 | 7 | 14 |

SECONDI DI PESCE
FISH MAIN COURSES

Il fritto di pesce con verdure..... € 15
Fried fish with vegetables | 1 | 2 | 4 | 14 |

I sardoncini scottadito..... € 12
"Scottadito" roasted large sardine | 1 | 4 |

La Cesar salad liquida con cappasanta cruda e Rocher € 19
Liquid Cesar Salad with Rocher raw scallop | 1 | 3 | 4 | 7 | 14 |

Gli spiedini di pesce (n.3)..... € 15
Fish skewers (No. 3) | 1 | 2 | 14 |

*Il baccalà all'Anconetana 2.0 € 18
** "Anconetana" 2.0 coldfish | 1 | 4 |*

Il pescato del giorno:..... S.Q.
Catch of the day

- *Al Forno / *baked
 - Alla Griglia / grilled
 - *Al sale / *with salt
 - *Guazzetto / *stew
 - Al vapore / Steamed
- | 1 |

DAL NOSTRO FORNO A LEGNA,
L'AMORE PER LA PIZZA
FROM OUR WOOD-FIRE OVEN, OUR LOVE FOR PIZZA

Il nostro impasto viene realizzato con farina macinata a pietra ed è lievitato
almeno 48 ore. La ricetta di preparazione esalta la croccantezza, la digeribilità
e il gusto inimitabile delle nostre pizze.

*Our dough is made with stone-ground flour and it is leavened for at least 48
The recipe enhances the crunchiness, the digestibility and the unique taste of our pizza*

LE NOSTRE PIZZE GOURMET
OUR GOURMET PIZZA

LA FUORI DI ZUCCA..... € 16
Fiordilatte, fiori di zucca, crema di alici del Cantabrico e burrata pugliese
(mozzarella, courgette flowers, Cantabrian anchovies cream e Apulia burrata)
1 | 4 | 7

LA SELVATICA..... € 16
Fornarina bianca, mortadella Bologna IGP,
Paccasassi del Conero e stracciatella, tutto a crudo
(plain pizza, IGP Bologna mortadella,
Conero paccasassi and stracciatella - raw ingredients)
1 | 7

LA MEDITERRANEA..... € 16
Fiordilatte, pistacchi di Bronte, alici del Cantabrico, burrata e datterini secchi
(Fiordilatte, pistachios, Cantabrico anchovies, burrata, dried datterini tomatoes)
1 | 4 | 7 | 8

LA CALABRESE..... € 16
Fornarina bianca, bufala, melanzane fritte,
'nduja di Spilinga, grana e basilico
(Buffalo mozzarella, fried aubergines, Spilinga "nduja", Grana cheese, basil)
1 | 4 | 7 | 8

LA TARTARE..... € 18
Fornarina bianca, tartare di tonno, senape,
anelli di cipolla di Tropea fritti
(Tuna tartare, mustard, fried Tropea onion rings)
1 | 4 | 7 | 10

LA COLONNATA A PORTONOVO..... € 16
Fiordilatte, Mosciolo selvatico di Portonovo,
lardo di Colonnata, datterini gialli e lime
(Fiordilatte, Portonovo wild mussels, Colonnata lard,
yellow datterini tomatoes and lime)
1 | 7 | 14

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+3 €)
Eventuali aggiunte (+2 €)
*Our pizza can also be prepared with gluten free dough (+3 €)
Extra ingredients (+2 €)*

PIZZE ROSSE

MARGHERITA (mozzarella, pomodoro, basilico e origano)..... € 8
1 | 7 | (mozzarella, tomato sauce, basil and oregano)

BUFALINA (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)..... € 9
1 | 7 | (tomato sauce, buffalo-milk mozzarella, cherry tomatoes, parmesan flakes, basil)

NAPOLI (pomodoro, mozzarella, alici, origano, capperi)..... € 9
1 | 4 | 7 | (tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano, capers)

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante)..... € 8
1 | 7 | (tomato sauce, mozzarella, spicy salami)

SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia)..... € 8
1 | 7 | (tomato sauce, mozzarella, sausage)

WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)..... € 8
1 | 7 | 12 | (tomato sauce, mozzarella, wurstel)

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, olive, funghi) € 9
1 | 7 | (tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms)

PARMIGIANA (pom., mozz., melanzana, salsiccia, scaglie di grana)..... € 9
1 | 7 | (tomato sauce, mozzarella, eggplant, sausage, shaved parmesan)

REGINA (pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodorini, datterino giallo, basilico tutto a crudo)..... € 11
1 | 7 | (tomato sauce, buffalo-milk mozzarella, cherry tomatoes,
yellow cherry tomato, basilic- raw ingredients)

PIZZE BIANCHE

FORNARINA con rosmarino o cipolla..... € 5
1 | (plain pizza with rosemary or onion)

CONTADINA (mozzarella, patate, salsiccia)..... € 8
1 | 7 | (mozzarella, potatoes, sausage)

VEGETARIANA (pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni)..... € 9
1 | 7 | (cherry tomatoes, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers)

QUATTRO FORMAGGI (mozz., emmenthal, taleggio, gorgonzola)..... € 9
1 | 7 | (mozzarella, emmenthal, taleggio cheese, blue cheese)

CARPACCIATA (mozz., prosciutto crudo, scaglie di grana, rucola)..... € 9
1 | 7 | (mozzarella, ham, parmesan flakes, rocket salad)

FRIARELLI (mozzarella, salsiccia, friarelli)..... € 10
1 | 7 | (mozzarella, sausage, friarelli)

VEGANA (fornarina, friarelli, pomodori secchi, olive)..... € 10
1 | 7 | (plain pizza, friarelli, dried tomatoes, olives)

GUANCIALE (mozz., guanciale, burrata, finocchietto selvatico)..... € 12
1 | 7 | (mozzarella, bacon, burrata, wild fennel)