

STORIE DELL'ADRIATICO

La Cucina è Visione:
della stagione
dello stare insieme
dell'animo
del tempo
del mare
della terra
del cielo.



Alzare gli occhi
vedere il mare
arginato dagli scogli
sconfinare con il cielo.



1962



Ricordare il canto dei pescatori
al mattino presto
tornare a terra



e sentire la storia
della materia prima
in un nuovo piatto.

Nel mio modo di cucinare cerco prima di tutto di fare un passo indietro:
togliere ciò che non serve e lasciare spazio alla verità della materia.

Questo menu nasce dall'ascolto del mare Adriatico,
dei suoi ritmi lenti, delle sue stagioni e di una tradizione
che vive ancora nei gesti più semplici.

Ogni piatto è pensato per accompagnare, non per coprire:
il mio lavoro è rispettare ciò che il mare offre, intervenendo con misura,
perché ogni sapore possa arrivare limpido, essenziale, riconoscibile.

È una cucina che prova a restituire, più che a trasformare,
dove ogni elemento trova il suo senso nel silenzio dell'equilibrio.

German Scalmaffi

MENÙ DEGUSTAZIONE

RADICI E VISIONI

“Un viaggio nei sapori che ci hanno cresciuti.
Profumi di mare e gesti antichi, per ritrovare l'anima più vera
della nostra cucina.”

Tagliatella alle vongole

Seppia, crudo di vongola, ostrica, acetosella.

Sgombro tutto...

Sgombro, paccasassi, chutney di limone, estrazione di prezzemolo e aglio.

Portonovo e pasta

Pasta mista al sugo di Mosciolo come tradizione.

Royale di ombrina

Ombrina in brace, sedano rapa, fondo bruno, limone fermentato.

Le Marche al plurale

Cremoso al fondente, ice al fiordilatte salato, crumble al cacao e le sue fave,
amarena di Cantiano.

MENÙ DEGUSTAZIONE

DIALOGO DELL'ADRIATICO

“Il nostro ricordo in purezza: sette assaggi che intrecciano viaggi, incontri e tecniche apprese.
Un solo obiettivo guida ogni passaggio: onorare la materia prima, nella sua forma più sincera.”

Triglia e susina

Triglia, susina acida, portulaca, susina matura.

Ricciola

Ricciola, mandarino, salicornia, capperi.

Insalata al mare

Totano, cozza del Conero, mazzancolla, cannolicchio, sedano in giardiniera, essenza di mazzancolla, gel di pomodoro.

Baccalà all'anconetana

Bottone di baccalà all'anconetana, essenza di patata arrosto.

La Pescatrice

Rana pescatrice, la sua trippa e la sua guancia.

Predessert

Ice al rosmarino

Limone

Cremoso al limone, plum-cake al limone, ice allo zafferano e limone, zeste di limone candito, meringa.

(1-3-7)

I CRUDI

SELEZIONE DI CRUDI

Ostrica "David Herve", canocchia, scampi, cannelli, mazzancolle, gambero rosso di Mazara del Vallo.

40

CRUDITÀ DI CROSTACEI

Scampi, mazzancolle, canocchia, gambero rosso di Mazara del Vallo.

34

IL VIAGGIO DELLE 3 OSTRICHE

-  **IRLANDA**
Ostrica Beia
-  **FRANCIA-NORMANDIA**
Utah Beach
-  **ITALIA**
Ostrica Diomeda del Gargano



18

ANTIPASTI

LE 3 PROFONDITÀ DELL'ADRIATICO

Seppia, crudo di vongola, ostrica, acetosella.

(4-8-14)

Ricciola, mandarino, salicornia, capperi.

(4)

Sgombro, paccasassi, chutney di limone, estrazione di prezzemolo e aglio.

(4-8)

28

TRIGLIA E SUSINA

Triglia, susina acida, portulaca, susina matura.

(4)

18

INSALATA AL MARE

Totano, cozza del Conero, mazzancolla, cannolicchio, sedano in giardiniera, essenza di mazzancolla, gel di pomodoro.

(2-4-9-14)

20

ALICE A COLORI

Alice, cipolla di Suasa, burro di mare, alghe, paccasassi.

(3-4)

16

BLACK IN BLACK

Polpo alla brace, funghi chiodino, patata affumicata e la sua cenere.

(1-7-14)

18

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA

Spaghetti Benedetto Cavalieri, vongole, bottarga di muggine, aglio nero.
(1-4-9-14)

20

PORTONOVO E PASTA

Pasta mista al sugo di Mosciolo come tradizione.
(1-9-14)

20

RITORNO ALLO SCOGLIO

Mezzo pacchero, crudo di mazzancolla, cannolicchio,
cicala di mare, scampo, salsa al prezzemolo, essenza di Mare.
(1-2-4-9-14)

22

RICCI E LINGUINA

Linguina Benedetto Cavalieri, ricci di mare, zafferano, erba limoncina.
(1-4-14)

28

IL NOSTRO CLASSICO

TAGLIATELLA MARE DENTRO

Tagliatella ai frutti di mare come tradizione.
(1-2-3-4-9-14)

20

SECONDI PIATTI

MEMORIA D'ACQUAPAZZA

Gallinella, fondo d'Acquapazza, pomodoro confit, cipollotti fondenti e la sua salsa.
(4-9)

24

TOTANO DE BONACCIA

Totani alla brace, chimichurri, erba mela, menta, basilico.
(9-14)

22

SEPPIA

Seppia arrostita, quinto quarto, essenza di peperone alla brace e pane alla marinara.
(1-4-14)

24

SOGLIOLA TRA NORD E SUD

Sogliola, bagna cauda, salsa verde, juice di sogliola, senape.
(4-7-10)

24

I NOSTRI CLASSICI

ANTICO FRITTO

Sardoni, zanchette, triglie, mazzancolle, totani e insalatina acida.
(1-2-4-14)

26

BRODETTO DI PORTO RECANATI

In base al pescato, il nostro Brodetto.
(2-4-9-14)

35

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti, utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura.

Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi