

ANTIPASTI

Dal Mercato: ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13} */**	
- Il crudo	18
- Lo scottato	20
- I crostacei	20
- I tre crudi di Federico	30
Acciuga Marinata ^{1, 4, 8, 14} *	15
Rotolo di piada con l'acciuga ^{1, 3, 4, 8, 9} *	15
Baccalà Mantecato ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13} *	18

PRIMI

Linguine ^{1, 2, 3, 4, 5} - alle vongole	15
- rotte al sugo di brodetto alla fanese	
Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia ^{1, 4, 5, 8}	15
Paglia e fieno pomodoro pelato Roma e gambero di S. Stefano ^{1, 2, 3, 4, 8}	18
Riso varietà Otello al salto ^{2, 4, 5, 8, 10, 14}	18
Super spaghettino zucchina macerata al limone bottarga e cozze ^{1, 3, 4, 5, 10, 13}	18
Pennette al sugo di moscardini alla Luciana ^{1, 3, 4, 5, 8}	18

SECONDI

Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico: ^{1, 2, 4, 5, 14} *	25
<i>scegliete la vostra cottura preferita</i>	
- Scottadito	
- Fritto	
Pescato secondo Federico ^{2, 3, 4, 5, 8, 14} *	30
Ordinate a Federico il brodetto alla fanese	30
Tagliata di pezza marchigiana ^{6, 12, 14} *	25
Contorno di stagione	5

**Con questi percorsi ci divertiamo a fare ciò che amiamo,
la proposta varia continuamente e ci permette di essere liberi,
seguendo il mare e quello che ci regala.**

**Proponiamo esclusivamente pescato non convenzionale
e di piccola pezzatura, la disponibilità del pescato varia
secondo l'andamento del tempo e delle stagioni,
utilizziamo solamente pescato non allevato.**

MARE

4 portate 50 euro

MARE DI FEDERICO

7 portate 80 euro

seguite Luca al bicchiere in abbinamento

3 calici 25 euro

4 calici 30 euro

Nel periodo di stagione utilizziamo fave fresche.