

ANTIPASTI

Dal Mercato: _{1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13} ^{*/**}	
- Il crudo	15
- Lo scotatto	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} [*]	15

PRIMI

Linguine _{1, 2, 3, 4, 5} - alle vongole	15
- rotta al sugo di brodetto alla fanese	
Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia _{1, 4, 5, 8}	15
Paglia e fieno al sugo di seppie e piselli _{1, 3, 4, 5, 8}	15
Riso asparagi e bottarga _{4, 8, 10, 14}	18
Sfoglia lorda di ricotta di capra e carciofi con paté di fegatini di pollo e aringa _{1, 3, 4, 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 noi 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.***

FEDERICO

4 portate 50 euro

MARE DENTRO

7 portate 80 euro

seguite Luca al bicchiere in abbinamento

3 calici 25 euro

4 calici 30 euro

*La disponibilità del pescato può variare secondo l'andamento
del tempo e delle stagioni utilizziamo solamente pescato non allevato.*

Nel periodo di stagione utilizziamo fave fresche.