

## ANTIPASTI

Dal Mercato: <sub>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13</sub> */**	
- Il crudo	18
- Lo scottato	20
- I crostacei	22
- I tre crudi di Federico	30
Acciuga Marinata <sub>1, 4, 8, 14</sub> *	18
Rotolo di piada con l'acciuga <sub>1, 3, 4, 8, 9</sub> *	15
Baccalà Mantecato <sub>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13</sub> *	18

## PRIMI

Linguine <sub>1, 2, 3, 4, 5</sub> - alle vongole	15
- rotte al sugo di brodetto alla fanese	
Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia <sub>1, 4, 5, 8</sub>	15
Sfoglia lorda patate prezzemolate genovese di moscardini <sub>1, 3, 4, 5, 8, 10, 14</sub>	18
Spaghetto affumicato burro e acciuga <sub>1, 4, 8, 14</sub>	18
Pennette aglio olio peperoncino e cannocchia <sub>1, 2, 4, 8, 14</sub>	18
Riso sogliola porro e zafferano <sub>4, 8, 10, 14</sub>	20

## SECONDI

Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico: <sub>1, 2, 4, 5, 14</sub> *	30
<i>scegliete la vostra cottura preferita</i>	
- Scottadito	
- Fritto	
Pescato secondo Federico <sub>2, 3, 4, 5, 8, 14</sub> *	30
Il brodetto alla fanese	35
Tagliata di pezza marchigiana <sub>6, 12, 14</sub> *	25
Selezione dal carrello dei formaggi <sub>1, 8</sub>	15
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.*