

# LISTA ALLERGENI

Indicata nell'allegato B del regolamento CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Molluschi e prodotti a base di molluschi;
6. Arachidi e prodotti derivati;
7. Soia e prodotti derivati;
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciola (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
10. Sedano e prodotti derivati;
11. Senape e prodotti derivati;
12. Semi di sesamo e prodotti derivati;
13. Lupino e prodotti a base di lupino;
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in termini di SO<sub>2</sub>, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati.

\* Nel nostro menù il pesce acquistato fresco viene trattato con la catena del freddo a -20° in base alla normativa europea CEE 853/2004 per preservarne le caratteristiche igieniche e organolettiche.

\*\* In alcuni periodi dell'anno questo prodotto può essere surgelato all'origine.

## LA NOSTRA *LISTA DEI FORNITORI*

<i>Ittica</i>	Ercoli mare
<i>Macelleria</i>	da Mario
<i>Ortofrutticoltura</i>	Mercato via Tito Speri "Vittorio"
<i>Pane</i>	Panificio Renella
<i>Olio</i>	Società Cooperativa Agricola del Lavoro
<i>Riso Sant'Andrea</i>	Azienda Zaccaria
<i>Pasta</i>	Verrigni / Felicetti
<i>Acqua</i>	Laurentana / Nepi / San Pellegrino
<i>Pomodoro</i>	Azienda Agricola Paglione
<i>Vini</i>	Enoteca Biagioli
<i>Stampa</i>	Tipografia Bellini snc

# ACCIUGA

## ANTIPASTI

Dal Mercato: <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13</sup> */**	
- Il crudo	20
- Lo scottato	22
- I crostacei	28
- I tre crudi di Federico	30
Acciuga Marinata <sup>1, 4, 8, 14</sup> *	18
Rotolo di piada con l'acciuga <sup>1, 3, 4, 8, 9</sup> *	15
Baccalà Mantecato <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13</sup> *	20
Il maritozzo di Federico <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13</sup> *	15

## PRIMI

Linguine rotte al sugo di brodetto alla fanese <sup>1, 4, 5, 8</sup>	15
Genovesini cacio e pepe al quinto quarto di seppia <sup>1, 4, 5, 8</sup>	15
Pennette cozze, datterini e lime <sup>1, 4, 5, 8, 14</sup>	18
Super spaghettono pesto di rucola basilico e bottarga <sup>1, 4, 5, 8</sup>	20
Riso melanzane alla scapece conditella mediterranea e provola del Monaco <sup>4, 8, 14</sup>	20
Spaghetto affumicato e lattume di tonno <sup>1, 4, 8, 14</sup>	20

## SECONDI

Pescato delle paranze del Tirreno o dell'Adriatico: <sup>1, 2, 4, 5, 14</sup> * <i>scegliete la vostra cottura preferita</i>	30
- Scottadito	
- Fritto	
Pescato secondo Federico <sup>2, 3, 4, 5, 8, 14</sup> *	35
Il brodetto alla fanese (tempo di attesa 20 / 30 minuti)	35
Tagliata di pezza marchigiana <sup>6, 12, 14</sup> *	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 60 euro

## MARE DI FEDERICO

7 portate 90 euro

## Vino in abbinamento

3 calici 25 euro

4 calici 30 euro

*Nel periodo di stagione utilizziamo fave fresche.*