

Per la vostra sicurezza i menu sono igienizzati prima di ogni utilizzo.

Social   Info 0721 52246

GAZEBO

La cucina è un'arte



Tutti i nostri piatti sono realizzati al momento, pertanto, non si accettano ordinazioni con più di tre primi diversi per ogni tavolo. Per le mezze porzioni verrà richiesto il prezzo della portata intera diminuito del trenta per cento

In base alla reperibilità e alla stagionalità di alcuni alimenti, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati o congelati di alta qualità.

Antipasti di Mare

Composizione di Mare completa (assortimento di 8 antipasti freddi e 3 caldi)	€ 25.00
Misto di Mare (assortimento di 8 antipasti freddi)	€ 18.00
Entratina di Mare (assortimento di 5 antipasti freddi)	€ 14.00
Insalata di Mare con verdure croccanti	€ 11.00
Sardoncini Marinati su "Panzanella"	€ 9.00
Insalatina di Polipo, Patate, Olive Taggiasche, Capperi di Pantelleria	€ 15.00
Carpaccio di Salmone, Rucola, Burrata Campana	€ 18.00
Crostacei alla Catalana o al vapore (secondo reperibilità di mercato)	€ S.Q.
Gratinati Misti di Pesce (canestrelle, cozze e cammelli)	€ 13.00
Soutè ai Frutti di Mare con Pane Bruschettato Caldo	
(cozze, vongole, canocchie, mazzancolle, gamberi, ecc. in base alla stagionalità)	€ 19.00
Vongole alla Marinara o Tarantina	€ 13.00

Antipasti di Terra

Prosciutto Crudo e Burrata	€ 12.00
Crostone dello chef	€ 10.00

Primi Piatti di Mare

Spaghetti alla Carbonara di Pesce	€ 13.50
Spaghetti alle Vongole e Pomodorini ciliegino	€ 12.00
Risotto Carnaroli con Coda di Rospo e Pomodorini di Pachino	€ 12.50

Le Paste realizzate a Mano

Gnocchi Gamberi e Zucchine (con panna)	€ 12.50
Chitarrine al Granchio blu	€ 12.50
Chitarrine Bianche allo Scoglio (cozze, vongole, calamari, scampetti, gamberi)	€ 13.50
Passatelli al Profumo di Mare (asciutti, con frutti di mare, rosati)	€ 14.00
Tortelloni Ripieni di Coda di Rospo e Ricotta al Filetto di Sogliola	€ 14.00
Bis di Primi di Pesce (minimo 2 persone) a persona	€ 15.00

Primi Piatti di Terra

Tagliatelle al Ragù o al Pomodoro	€ 9.00
Passatelli Funghi, Salsiccia, Formaggio di fossa	€ 13.00
Spaghetti con Pomodoro fresco, Burrata Campana, Basilico	€ 11.00

Secondi Piatti di Terra

Tagliata di Manzo con Pendolini, Rucola e Scaglie di Grana	€ 19.50
Tagliata di Manzo al Sale Grosso e Rosmarino	€ 19.50
Cotoletta di Pollo con Patate Fritte	€ 10.00

(ogni secondo piatto di carne ha in abbinamento un conotorno di verdure di stagione)

Secondi Piatti di Mare

(tutti i pesci realizzati alla griglia vengono passati in una panatura di pane, olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo, secondo la tradizione marchigiana)

Sogliole alla Griglia con Verdure in Pastella	€ 14.50
Grigliata di Pesce dell'Adriatico	€ 20.00
Gran piatto di Crostacei e Molluschi gratinati	€ 33.00
Spiedini Misti (quattro pezzi)	€ 15.00
Spiedini di Soli Calamari (quattro pezzi)	€ 15.00
Spiedini di Soli Gamberi (quattro pezzi)	€ 16.00
Sardoncini Scottadito con Verdure in Pastella	€ 11.50
Fritto Misto di Paranza con Verdure in Pastella	€ 18.00
Fritto di Calamari, Gamberi e Verdure in Pastella	€ 20.00
Pesce in Guazzetto (secondo disponibilità) con Molluschi e Crostacei	€ 5/7.00
Pesce al Forno (secondo disponibilità) con Verdure di stagione	€ S.Q.
Brodetto (su prenotazione)	€ 28.00
Brodetto senza spine (su prenotazione)	€ 28.00

Insalatone e Contorni

Nizzarda (insalata mista, mozzarella, tonno, uova, olive)	€ 9.00
Insalata Mista	€ 4.00
Patate Fritte rustiche con bucce	€ 5.00
Verdura Cotta	€ 5.00
Insalata Verde	€ 4.00
Pinzimonio	€ 6.00
Olive all'Ascolana	€ 5.50
Verdure Fresche (di stagione) Pastellate	€ 5.50

In caso di intolleranze o allergie alimentari, informarsi, riferire o chiedere direttamente al personale di sala per evitare eventuali o possibili contaminazioni.



Menù del giorno a base di pesce

Bevande escluse - Minimo 2 persone

Bagnasciuga*

Trittico di Mare
Cozze o Vongole alla Marinara
Un primo a scelta tra:
Gnocchi Gamberi e Zucchine
Risotto Coda di Rospo
Sorbetto al Limone, Caffè
Euro 25.00 a persona

Libeccio*

Un primo a scelta tra:
Gnocchi Gamberi e Zucchine
Risotto Coda di Rospo
Spiedini Misti
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Insalata Mista
Sorbetto al Limone, Caffè
Euro 27.00 a persona

Menù degustazione a base di pesce

Bevande escluse - Minimo 2 persone

Levante*

Antipasti Completi (freddi e caldi)
Spiedini Misti
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Contorni
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 38 a persona

Acquamarina*

Antipasti Freddi
Bis di Primi
Assaggio di Grigliata dell'Adriatico
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Contorni
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 44 a persona

Maestrale*

Antipasti Completi (freddi e caldi)
Bis di Primi
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 38 a persona

Il Completo*

Antipasti freddi e caldi
Bis di Primi
Assaggio di Grigliata dell'Adriatico
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Contorni
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 48 a persona

Corallo*

Entratina di Mare
Risotto Coda di Rospo e Pomodorini
Spiedini Misti
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Patate Fritte, Insalata Mista
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 35 a persona

* per agevolare il servizio e limitare i tempi di attesa, è possibile scegliere un unico menù degustazione per tavolo.

Tutte le pizze sono disponibili con impasto integrale

Pizze con Pomodoro e Mozzarella Fior di Latte

Margherita: pomodoro e mozzarella fiordilatte	€ 6,00
Bandiera: bufala, pendolini, rucola, scaglie di grana	€ 11,00
Campagnola: radicchio in forno, scamorza, noci	€ 8,50
Capricciosa: salsiccia, carciofi, funghi, olive	€ 9,00
Carbonara: salsiccia, olive nere	€ 8,00
Caty: salame piccante, radicchio in forno	€ 8,50
Diavola: salame piccante	€ 8,00
Frutti di Mare: insalatina di mare, gamberi, cozze, vongole	€ 12,50
Funghi: funghi champignon freschi	€ 7,00
Gamberi e Zucchine: gamberetti, zucchine alla piastra	€ 10,50
Gemma: salame piccante, gorgonzola, melanzane	€ 9,50
Golosa: funghi, salsiccia, wurstel, salame piccante, uovo occhio di bue	€ 11,00
Gratinata: melanzane, zucchine, pomodorini confit, pan grattato	€ 8,50
Napoletana: acciughe, capperi, olive nere	€ 8,00
Ortolana: melanzane, zucchine, pomodorini Confit, rucola, funghi	€ 8,50
Paesana: funghi, noci, speck	€ 9,50
Parmigiana: melanzane, grana grattugiato in forno	€ 8,50
Pendolina: mozzarella di bufala, pendolini, basilico	€ 9,50
Quattro Stagioni: carciofi, funghi, salsiccia, prosciutto cotto	€ 8,50
Rossiccia: salsiccia, uovo sodo, maionese, olive nere	€ 9,00
Rossini: uovo sodo, maionese, olive nere	€ 8,00
Tirolese: wurstel, gorgonzola, speck	€ 8,00
Tonno e Cipolla	€ 7,50

Pizze Bianche con Mozzarella Fiordilatte

Alpina: mozzarella fiordilatte, funghi, scamorza, noci, speck	€ 9,50
Burrata: mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, burrata, pomodorini Confit, rucola	€ 13,00
Gazebo: mozzarella fiordilatte, gamberetti, rucola e radicchio	€ 10,50
Ortomare: mozzarella fiordilatte gamberi, pomodoro fresco, aglio, rucola	€ 10,50
Quattro Formaggi: mozzarella, gorgonzola, scamorza, grana	€ 8,50
Saporita: mozzarella fiordilatte, radicchio, gorgonzola, speck in forno	€ 9,50
Trevisana: mozz. fiordilatte, salsiccia, radicchio in forno	€ 8,50
Giovi: mozz. fiordilatte, gamberetti, tonno, pomodoro fresco	€ 11,00

Pizze Senza Mozzarella

Marinara: pomodoro, aglio, prezzemolo	€ 4,50
Ciclista: sale, olio, rosmarino	€ 4,00
Skizzata: sale, olio, rosmarino, gocce di pomodoro	€ 4,00
Lucifero: pomodoro, acciughe, capperi, salame piccante	€ 7,50

Variazioni e Supplementi

Impasto Integrale	€ 1,50
Mozzarella di bufala	€ 2,00
Burrata	€ 4,00
Pesce Spada, o Salmone	€ 4,00
Gamberi, o Frutti di Mare	€ 4,00
Prosciutto crudo, o salsiccia, o speck, o tonno	€ 2,00
Supplemento "doppio impasto" o "doppia mozzarella"	€ 1,50
Altre Variazioni	€ 1,00

(Sulle Pizze Baby verrà applicato uno sconto di 1 euro)

Dolci della Casa e Frutta

Bigné alla Crema con ciotolina di Cioccolato Fondente Caldo	€ 7,00
Semifreddo all'Amaretto con Mou Caramellata e Mandorle Tostate	€ 6,00
Zabaione Ghiacciato con Cioccolato Fondente Caldo	€ 6,00
Gelato artigianale alla Vaniglia con Frutti di Bosco Caldi	€ 6,00
Mousse di Mascarpone su cialda croccante con Ananas o Frutti di Bosco o Fragole	€ 6,00
Gelato Artigianale allo Yogurt con amarene di Cantiano, cialda croccante e mandorle tostate	€ 6,00
Sorbetto al Limone o al Caffè	€ 4,00
Composizione di Dolci (tris di dolci al cucchiaino)	€ 8,50
Dolcetti secchi	€ 6,00
Ananas, Macedonia di Frutta fresca e Fragole (stagione)	€ 6,00
Supplemento di: gelato, panna, cioccolato caldo, caffè, liquore	€ 1,50

(Nella preparazione dei dolci si utilizzano uova pastorizzate)

Dolci Confezionati e Caffetteria

"Coppa" Vaniglia e Cioccolato	€ 2,00
"Tartufo" Bianco o Nero	€ 5,00
"Tartufo" Bianco o Nero (affogato caffè o liquore)	€ 6,50
Caffè, Caffè macchiato, Caffè orzo, Decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Moretta	€ 3,00
Grappe, Distillati, Rum	€ 3,50/6,00
Amari	€ 2,50

Bevande

Acqua Naturale/Gasata 70cl	€ 2,50
Acqua Naturale/Gasata 50cl	€ 1,50
Birra alla Spina 20cl	€ 3,50
Birra alla Spina 40cl	€ 5,50
Birra alla Spina litri 1	€ 10,00
Vino della Casa fermo (alla spina) Marche Passerina DOC	
25cl € 3,50 50cl € 5,50 100cl € 10,00	
Vino della Casa Frizzante (alla spina) Cortese del Piemonte	
25cl € 3,50 50cl € 5,50 100cl € 10,00	
Vino della Casa fermo (alla spina) Rosso Sangiovese DOC Guerrieri	
25cl € 3,50 50cl € 5,50 100cl € 10,00	
Vino della Casa fermo Bianchello DOC Guerrieri (bottiglia) 70cl	€ 9,00
Birra Analcolica 33cl	€ 3,50
Birra Artigianale 33cl	Bionda € 5,00 Rossa € 5,50
Birra Artigianale 70cl	Bionda € 9,50 Rossa € 10,50
Birra Menabrea 66cl	€ 4,50
Waisse Beer 50cl	€ 5,00
Coca Cola (bottiglia in vetro) 100cl	€ 7,50 33cl € 3,50
Bibite in Lattina 33cl	€ 3,00
Succhi di frutta 20cl	€ 3,00
Coperto	€ 2,50

GAZEBO

Lista dei Vini



Vini Bianchi

Bianchello del Metauro DOC "Campioli"	Fiorini	€ 18,00
Bianchello del Metauro DOC "Campioli" 0,375L	Fiorini	€ 9,50
Bianchello del Metauro DOC "Celso"	Guerrieri	€ 18,00
Incrocio Bruni 54 IGT	S.Giacomo	€ 17,50
"Moss" Vino Frizzante IGT	Guerrieri	€ 15,00
"Mossino" Vino Frizzante IGT 0,5L	Guerrieri	€ 10,50
Verdicchio di Matelica DOC	Belisario	€ 4,00 € 18,00
Verdicchio Castelli di Jesi DOC SUP. "Bacbero"	Pontemagno	€ 16,00
Lugana "I Frati"	Cà dei Frati	€ 22,00
Collio Ribolla Gialla DOC	La Boatina	€ 19,00
Passerina DOCG Bio	Cocci Grifoni	€ 17,50
Muller Thurgau DOC	Rigutà	€ 18,00
Traminer DOCG	Rigutà	€ 4,50 € 19,50
Greco di Tufo DOCG "Cutizzi"	Feudi di San Gregorio	€ 19,50
Vermentino "Bolgberi"	Antinori	€ 19,00
Franciacorta Brut DOCG Cuvée Royale	Antinori	€ 6,00 € 25,00
Franciacorta Francesco I	Uberti	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG	FossMarai	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG	FossMarai	€ 20,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG 0,375L	FossMarai	€ 11,00
Guerriero del Mare	Guerrieri	€ 30,00

Vini Rossi e Rosati

Guerrieri Extradray rosè frizzante	Guerrieri	€ 18,00
"Guerriero nero" Marche Rosso IGT	Guerrieri	€ 18,00
"Guerriero nero" Marche Rosso IGT 0,375L	Guerrieri	€ 12,00
Rosso Conero DOC	Moroder	€ 4,50 € 16,00
Colli Pesaresi Sangiovese DOC	Guerrieri	€ 11,90

Bollicine per Brindare

Moscato D'Asti	Volli	€ 15,00
Prosecco Treviso DOC	Patrizi	€ 16,00
Dolce Reale FossMarai	FossMarai	€ 16,00