

The background is a light beige color with a repeating pattern of white line-art icons. The icons include various types of seafood: fish, crabs, lobsters, scallops, and snails. There are also slices of citrus fruit, likely lemons or oranges, scattered throughout the pattern.

Il Gazebo

RISTORANTE

dal 1990

Il Gazebo

RISTORANTE

dal 1990



Il Gazebo

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.

(*) Prodotti surgelati.

Coperto € 2,50



Wi-Fi: TIM_6jYX6c

Password: 4CHP25YZF2

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



GLUTINE



UOVA



PESCE



CROSTACEI



ARACHIDI



LATTE



FRUTTA
CON GUSCIO



SENAPE



SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SEDANO



LUPINI



MOLLUSCHI

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 cannelli)	€ 13.00
Polenta ai Frutti di Mare (cozze, vongole, canocchie, mazzancolle, gamberi*, ecc. (stagione))	€ 16.00
Vongole alla Marinara o Tarantina	€ 13.00

Antipasti di Terra

Prosciutto crudo e burrata	€ 12.00
Vellutata con porro e patate con crostini di pane	€ 10.00
Crostini misti pomodoro mozzarella e verdure	€ 12.00
Gran piatto di verdure miste (anche vegana)	€ 12.00

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 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

Gnocchi/Tagliatelle al Ragù o al Pomodoro	€ 10.00
Risotto ai formaggi e Zafferano	€ 12.00
Spaghetti con Pomodoro fresco, Burrata Campana, Basilico	€ 11.00
Gnocchi Speck e Spinaci (con panna)	€ 11.00

*“L’amore è come la buona cucina,
le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici
ma sono rese magiche dalla fantasia”*

Secondi Piatti di Terra

Hamburger di Manzo (gr 200) con Patate fritte	€ 12.00
Tagliata di Manzo con Pendolini, Rucola e Scaglie di Grana	€ 19.50
Tagliata di Manzo al Sale Grosso e Rosmarino	€ 19.50
Costine di Agnello alla Griglia	€ 16.00
Cotoletta di Tacchino con Patate Fritte	€ 10.00

(ogni secondo piatto di carne ha in abbinamento un contorno 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

Gazebo (cavolo cappuccio, arancio, finocchi, noci)	€ 10.00
Nizzarda (insalata mista, mozzarella, tonno, uova, olive)	€ 9.00
Insalata Mista	€ 4.00
Patate Fritte rustiche con bucce*	€ 5.00
Patate al forno	€ 5.00
Verdura Cotta	€ 5.00
Insalata Verde	€ 4.00
Pinzimonio	€ 6.00
Verdure Fresche (di stagione) Pastellate	€ 5.50

per accompagnare

Margherita	€ 7.00
Ciclista	€ 4.00
Schizzata	€ 4.00

*“Saà bello quando c’è amore nell’aria
ma vuoinettere quando c’è profumo di grigliata?”*

Il Gazebo

Menù del giorno a base di pesce

Bevande escluse - Minimo 2 persone

BAGNASCIUGA

Trittico di Mare
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 Calamari e Gamberi*
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 Calamari e Gamberi*
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.

In caso di condivisione del Menù degustazione ogni commensale è tenuto ad ordinare almeno una portata.

Dolci della Casa e Frutta

Nella preparazione dei dolci
si utilizzano uova pastorizzate.

Bigè alla Crema con ciotolina di Cioccolato Fondente Caldo	€ 7.00
Semifreddo all'Amaretto con Mou Caramellata e Mandorle Tostate	€ 6.00
Gelato artigianale alla Vaniglia con Frutti di Bosco, Crumble e Mandorle tostate	€ 6.00
Gelato Artigianale allo Yogurt con amarene di Cantiano e cialda croccante	€ 6.00
Mousse di Mascarpone su cestino in cialda croccante con Ananas o Frutti di Bosco o Amarene	€ 6.00
Zabaione ghiacciato con cioccolato caldo e Crumble caramellato	€ 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	€ 6.00
Sorbetto artigianale alla frutta (stagione)	€ 5.00
Supplemento di: gelato, panna, cioccolato caldo, caffè, liquore	€ 1.50

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	€ 2.00
Moretta	€ 3.00
Grappe, Distillati, Rum	€ 3.50/6.00
Amari	€ 2.50/3.50

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 Marche Passerina DOC	
25cl € 3.50 50cl € 5.50 100cl € 10.00	
Vino della Casa Frizzante Cortese del Piemonte	
25cl € 3.50 50cl € 5.50 100cl € 10.00	
Vino della Casa fermo Rosso Sangiovese DOC Guerrieri	
25cl € 3.50 50cl € 5.50 100cl € 10.00	
Vino della Casa fermo Bianchetto DOC Guerrieri 70cl (bottiglia)	€ 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

“Non sono io che voglio il dessert... è lui che vuole me!”

Il 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 e Filippo	€ 17.50
Moss Vino Frizzante IGT	Guerrieri	€ 15.00
Mossino Vino Frizzante IGT 0,5L	Guerrieri	€ 10.50
Verdicchio di Matelica DOC	Belisario	€ 18.00
Verdicchio Castelli di Jesi DOC SUP. "Bacareto"	Pontemagno € 4.00 ☹	€ 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	H. Lun	€ 19.00
Gewuztraminer DOCG	H. Lun	€ 20.00
Greco di Tufo DOCG	Mastro Bernardino	€ 19.50
Vermentino "Bolgheri"	Antinori € 4.50 ☹	€ 19.00
Franciacorta Brut DOCG Cuvée Royale	Antinori	€ 26.00
Franciacorta Francesco I	Uberti	€ 30.00
Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG	FossMarai	€ 20.00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG	FossMarai € 6.00 ☹	€ 20.00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG 0,375L	FossMarai	€ 11.00
Guerriero del Mare	Guerrieri	€ 30.00
Biancanima	Guerrieri	€ 34.00

Vini Rossi e Rosati

Guerrieri Extradray rosé 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

Pollicine per Prindare

Moscato	Volli	€ 15.00
Prosecco Millesimato	Castelvecchio	€ 16.00
Dolce Reale FossMarai	FossMarai	€ 16.00

"Un pasto senza vino è co eun giorno senza sole"

Il Gazebo

Strada Marche, 135 Pesaro Tel. 0721/52246 (chiuso il lunedì)

www.ilgazebopesaro.it

