

FUORI GARA

Le nostre proposte fuori menù cambiano con le stagioni, con l'umore dello chef e con il gradimento dei nostri ospiti. Ulteriore banco di ricerca, portiamo sulla nostra tela (la Pizza) colori, profumi e azzardi nuovi per sorprendervi ogni volta con sapori esclusivi.

	morbida	ruota di carro	gluten free
MARINARA RINFORZATA	€ 18	€ 20	€ 24

(1, 4, 7) *impasto semi integrale*

Stracotto di pomodoro San Marzano Dop, aglio nero di Voghiera, olive infornate caiazzane, meringhe di ricotta infornate, cavolo e broccoletti sbianchiti, filetti di alacce di Lampedusa, perle di aceto balsamico e origano siciliano

Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)

Collì Pesaresi Sangiovese Doc - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Indolente Ipa

COME UNA CARBONARA	€ 12	€ 14	€ 16
---------------------------	-------------	-------------	-------------

(1, 3, 7) *impasto semi integrale*

Crema d'uovo, fiordilatte campano, guanciale marchigiano croccante, pecorino stagionato dei Monti Sibillini dell'azienda Di Pietrantonio di Belforte in Chienti (MC) e pepe nero

Olio extra vergine di oliva biologico Frà Bernardo, monocultivar ascolana - Conventino di Monteciccardo (PU)

Collì Pesaresi Sangiovese Doc - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Furiosa Strong Ale

VIA LATTEA	€ 14	€ 16	€ 18
-------------------	-------------	-------------	-------------

(1, 7) *impasto semi integrale*

UNA 4 FORMAGGI A 4 CONSISTENZE

Fiordilatte campano, crema di blu di Paestum di capra, Casciotta d'Urbino Dop, cialda di pecorino dei Monti Sibillini, polvere di prosciutto crudo e miele di coriandolo Apicoltura Oliva di Mombaroccio (PU)

Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)

Guerriero del Mare, Bianchetto selezionato - Az. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Furiosa Strong Ale

PORTA D'EUROPA	€ 18	€ 20	€ 22
-----------------------	-------------	-------------	-------------

(1, 4, 7) *impasto semi integrale*

Stracotto di pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala campana Dop fuori forno, alacce di Lampedusa, capperi e origano di Sicilia e polvere di olive caiazzane

Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)

Pellegrino, Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc - Az. Podere Santa Lucia di Monte San Vito (AN) •

Indolente Ipa

	scrocchiante	gluten free
NATALE A FANO	€ 19	€ 23

(1, 7) *impasto scrocchiante cereali e semi*

Fonduta di Grana Padano 12 mesi, pasticcata della tradizione (carne di manzo brasata) e gel di piselli

Olio extra vergine di oliva Frà Pasquale, monocultivar Raggiola - Conventino di Monteciccardo (PU)

Guerriero Nero, Marche Rosso IGT - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Indolente Ipa

CONTROCORRENTE	€ 19	€ 23
-----------------------	-------------	-------------

(1, 4, 7) *impasto scrocchiante*

Crema di broccolo romano, salmone selvaggio Sockeye affumicato, mousse di burro e Grana Padano 12 mesi e foglie di aneto

Olio extra vergine biologico Saledda (presidio Slow Food), monocultivar Salella - Loc. Salella (SA)

Guerriero Bianco, Marche IGT - Az. Agr. Guerrieri di Terre Roveresche (PU) • Konig Ludvig Hell



CI STATE A CUORE