

Profumi dell' Adriatico

Tartare di muggine, latte di cocco,
lime e cipolla marinata

.....

Cappesante scottata, estratto di
foglie estive e ananas

.....

Passatelli asciutti, favetta,
mazzancolle, crema di vongole

.....

Ombrina, carciofi, cynar e bottarda
di muggine

.....

Rabarbaro, karkadè , yogurt e
fragole

.....

Piccola pasticceria

*La preparazione del menù per la sua
complessità s'intende per tutto il tavolo*

*Menù 6 portate /bevande e liquori esclusi /
coperto*

Cadauno € 60,00

Menù del Mercato

*Con questo menù vogliamo proporVi tutto
quello che di fresco troviamo al mercato,
con il miglior rapporto qualità/ prezzo*

*Una sequenza di quattro piatti creati con
materia prima scelta a secondo dell' offerta
del mercato **variabili di giorno in giorno***

Mazzancolle al vapore con insalatina
di finocchio & arance

.....

Spaghettoni di Gagnano con
pomodori datterini & crostacei

.....

Filetto di san Pietro in guazzetto ed
olive taggiasche

.....

Sorbetto al pompelmo rosa &
moscato con presidio slow food

La preparazione del menù per la sua
complessità s' intende per tutto il tavolo

Menù 4 portate/ bevande, caffè, liquori
esclusi

Cadauno € 35,00

Tra i vigneti delle Marche e dintorni

3 calici di vini da noi selezionati

€20,00

Proposta di Antipasti

Le nostre “nove” delizie di mare fredde	€ 16,00
Tartare di muggine, latte di cocco, lime e cipolla marinata	€ 15,00
Piatto di crudità del giorno	€ 24,00
Catalana 2.0	€ 16,00
Polpo bbq, verdure e radici croccanti	€ 15,00
Cappasanta scottata, estratto di foglie estive e ananas	€ 15,00
Degustazione di antipasti “Galeone” quattro portate (min. 2 persone)	€ 36,00

Primi Piatti

Tagliolini fatti al “matterello” con ragù fine di pesce.	€ 13,00
Passatelli asciutti, favetta, mazzancolle e crema di vongole.	€ 13,00
Spaghettoni di Gragnano, patate , fossa e ricci di mare	€ 14,00
Tortelloni ripieni di spigola e gamberi, ragù di scorfano e pistilli di Zafferano.	€ 13,00
Cappelletti di canocchie, fiori di zucca e brodo di crostacei	€ 14,00

Secondi Piatti

Degustazione di pesce dell'adriatico alla griglia.	€ 22,00
Calamaretti pennini e crostacei fritti	€ 19,00
Rombo chiodato, aglio nero di Voghera e melanzane.	€ 21,00
Ombrina, carciofo, cynar e bottarga di muggine	€ 21,00
Rana pescatrice, asparagi, carote e camomilla	€ 21,00
Scampí e mazzancolle in crosta di sale.	€ 11,00 all'hg
Pesci di cattura dell'adriatico di giornata (rombo, soaso, coda di rospo, orata, san Pietro).	€24,00 a porzione
Brodetto alla fanese su prenotazione	€ 25,00

Pasta: fatta in casa

Pane lievitazione naturale, panini, grissini e crackers di produzione propria.

Pesce: mercati di Ancona, Fano e Pesaro (ittica Valentini e mancini Vittorio

Ostriche e frutti di mare: ostriche e vino cattolica

Cibi rari: selecta

Servizio e tasse sono comprese nel prezzo, coperto € 3,00

Il ristorante Il Galeone ed il suo staff si prenderanno cura di Voi, in modo da farVi gustare un piacevole e rilassante pasto, assaporando le nostre specialità che sono confezionate con ingredienti freschi, di alta qualità, per questo non prendetevela se tutti i piatti non saranno sempre disponibili

“Chef patron” Marco Vegliò

Il nostro staff

~ Enrico Tonucci

~ Taulant Dedja

~ Nicholas Sabbatini

~ Francesco Olivieri

~ Lonigro Marika

Per l'elenco degli allergeni chiedere al personale di sala di mostrare l'allegato.

Carta dei dessert e del vino

Le deliziose creazioni di Marco Vegliò

Soffice alla moretta, salsa di cacao profumata al rum. € 8,00

Vino consigliato: Porto Tawny - Quinta Do Noval € 7,00

Nocciola tonda gentile € 8,00

Vino consigliato: Verdicchio Passito Sartarelli € 5,00

Rabarbaro, yogurt , barbabietola e fragola € 8,00

Vino consigliato: Praepositus Moscato Rosa 2016 – Abbazia di novacella € 7,00

Mousse al mango, frutto della passione e rucola € 8,00

Vino consigliato: Sauternes 2010 - Chateau Bastor - Lamontagne € 8,00

Degustazioni di dolci del galeone. € 10,00

Vino consigliato: Gewurztraminer “ Pasithea Oro “ Giralan 2017. € 7,00

Composizione di frutta con fonduta di cioccolato. € 10,00

Tris di sorbetti alla frutta. € 6,00