

I Classici

Crostacei al vapore, insalata di
pomodori camone e cipolla marinata

€ 18,00

Tagliolini fatti al “matterello”
con ragù fine di pesce

€ 15,00

Degustazione di pesce
dell'adriatico alla griglia

€ 24,00

Calamaretti pennini e crostacei fritti

€ 20,00

Scampí e mazzancolle
in crosta di sale

€ 12,00 all'hg

Menù

Business-Pranzo

*Antipasto ed un primo piatto che variano
ogni giorno, per un pasto veloce e non
banale!*

Menù 2 portate

bevande, caffè esclusi

€ 20,00 cad.

Menù del Mercato

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

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

Menù 4 portate

bevande, caffè, liquori esclusi

€ 39,00 cad.

Profumi dell' Adriatico

Mazzancolla, estratto di melograno, melone invernale
e maionese di crostacei

.....

Cappesante scottate, animelle e cavolfiore

.....

Ravioli del plin ripieni di mazzola in brodetto,
calamari arrostiti e salsa di brodetto

.....

Sogliola, crema di topinambur, funghi
e salsa al vino bianco

.....

Pistacchio smeraldo, cioccolato bianco e
sale Maldon

.....

Piccola pasticceria

Cadauno € 65,00

Percorso a mano libera
da 9 portate create dallo Chef

Cadauno € 85,00

4 calici di vino in abbinamento € 25

4 calici di vino in abbinamento € 38

La preparazione dei menù per la loro complessità s'intende per tutto il tavolo

Proposte di Antipasti

Piatto di crudità del giorno	€ 25,00
Tonno Belfago, ricotta, acqua di pomodoro e capperi	€ 16,00
Mazzancolla, estratto di melograno, melone invernale e maionese ai crostacei	€ 16,00
Cappesante scottate, animelle e cavolfiore	€ 16,00
Tataki di ricciola , carota, sesamo e salsa ponzu	€ 16,00
Degustazione di antipasti "Galeone" quattro portate (min. 2 persone)	€ 45,00 cad.

Primi Piatti

Spaghetto di Gragnano, vongole ed alghe	€ 16,00
Ravioli del plin ripieni di mazzola in brodetto, calamari arrostiti e salsa di brodetto	€ 16 ,00
Passatelli funghi galletti, crostacei e la loro bisque	€ 16,00
Tortelloni ripieni di spigola e gamberi, ragù di scorfano e pistilli di Zafferano	€ 16,00

Secondi Piatti

Sogliola, crema di topinambur, funghi e salsa al vino bianco € 22,00

Ombrina arrostita, crema di zucca, pistacchio e beurre blanc € 22,00

Crepinette di rana pescatrice, finocchio selvatico e cavolo nero € 22,00

Pesci di cattura dell'adriatico di giornata

(rombo, soaso, coda di rospo, spigola, san Pietro) €25,00 a porzione

Brodetto alla fanese su prenotazione € 26,00

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: Longino e Cardenal

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 di sala

- Valeria D'Attilio
- 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

Pistacchio smeraldo, cioccolato bianco e sale Maldon € 8,00

Vino consigliato: Verdicchio Dorato di Garofoli € 5,00

Mela, cannella e Varnelli € 8,00

Vino consigliato: Moscato rosa Abbazia di Nocavella € 7,00

Cre moso al frutto della passione, salsa mango e lime € 8,00

Vino consigliato: Sauvignon Maximo Umani Ronchi 2016 € 8,00

Degustazioni di dolci del galeone € 10,00

Vino consigliato: Sauternes 2017 - Chateau De Castelnau - € 7,00

Composizione di frutta con fonduta di cioccolato € 10,00