

## I Classici

Crostacei al vapore, insalata di  
pomodori camone e cipolla marinata

€ 19,00

Tagliolini fatti al "matterello"  
con ragù fine di pesce

€ 15,00

Degustazione di pesce  
dell'adriatico alla griglia

€ 25,00

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*

€ 42,00 cad.

## Profumi dell' Adriatico

Carpaccio di spigola, ananas marinato ed estratto di foglie

.....

Cappesante scottate, carciofi e bottarga

.....

Spaghetto di Gragnano, ricci di mare, patate e fossa

.....

Rombo chiodato, asparagi bianchi ed aglio nero

.....

Namelaka al lampone, rabarbaro e mandorle

.....

Piccola pasticceria

Cadauno € 68,00

### 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	€ 28,00
Carpaccio di spigola, ananas marinato ed estratto di foglie	€ 16,00
Mazzancolla, ciliegie, xeres e maionese ai crostacei	€ 16,00
Cappesante scottate, carciofi e bottarga	€ 16,00
Tataki di ricciola , carota, sesamo e salsa ponzu	€ 16,00
Degustazione di antipasti "Galeone" quattro portate (min. 2 persone)	€ 45,00 a persona

## Primi Piatti

Spaghetto di Gragnano, ricci di mare, patate e fossa	€ 18,00
Ravioli del plin ripieni di mazzola in brodetto, calamari arrostiti e salsa di brodetto	€ 17,00
Passatelli favette, vongole e crostacei	€ 17,00
Tortelloni ripieni di spigola e gamberi, ragù di scorfano e pistilli di Zafferano	€ 17,00

# Secondi Piatti

Rombo chiodato, asparagi bianchi ed aglio nero € 23,00

Ombrina arrostita, pastinaca e salsa al vino bianco € 23,00

San pietro, borragine e ostriche € 23,00

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 € 3,50

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** € 9,00

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

**Creoso alla nocciola, gianduia e mou salato** € 9,00

Vino consigliato: Verdicchio Dorato di Garofoli € 5,00

**Namelaka al lampone, rabarbaro e mandorle** € 9,00

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

**Creoso al frutto della passione, salsa mango e lime** € 9,00

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