



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veglio*

# Menù



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Vegliò*

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**

## **I nostri prodotti**

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 prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1”.*

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

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veglia*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### Profumi dell'Adriatico

Carpaccio di spigola leggermente affumicata, topinambur e caviale d'aringa

“Omaggio a Pierangelini” mazzancolle e passatina di ceci

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

Sogliola, funghi shiitake, spuma di patate affumicata e brodo di funghi

Cre moso al gianduia, mandarini e cardamomo

Piccola pasticceria

A persona € 68,00

---

### Percorso a mano libera

*9 portate create dallo Chef*

A persona

€ 85,00

4 calici in abbinamento  
(percorso di vini nazionali)

€ 25

4 calici in abbinamento  
(percorso di vini esteri)

€ 38

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

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veglio*

## **Menù del mercato**

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

Menù 4 portate  
bevande, caffè, liquori esclusi  
A persona € 42,00

---

## **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  
A persona € 20,00

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

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Vaglio*

## **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

Scampi e mazzancolle in crosta di sale  
€ 12,00 all’hg

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veglio*

## Proposte di antipasti

Piatto di crudità del giorno

€ 28,00

Carpaccio di spigola affumicata, topinambur e caviale d'aringa

€ 16,00

“Omaggio a Pierangelini” mazzancolle e passatina di ceci

€ 16,00

Tataki di ricciola, carota, sesamo e salsa ponzu

€ 16,00

Cappasanta scottata, spinaci e salsa alle nocciole

€ 16,00

Degustazione di antipasti “Galeone” 4 portate

A persona € 45,00 (min. 2 persone)

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veglio*

## 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 asciutti, salsa al tartufo nero, crostacei e la loro bisque  
€ 17,00

Tortelloni ripieni di spigola e gamberi, ragù di scorfano e pistilli di Zafferano  
€ 17,00

---

## Secondi piatti

Rombo chiodato, cavolfiore e salsa all'aglio nero  
€ 23,00

Ombrina arrostita, cavolo nero, latte di mandorla e lattuga alla brace  
€ 23,00

Sogliola funghi shiitake, spuma di patate affumicata e brodo di funghi  
€ 23,00

Pesci di cattura dell'Adriatico di giornata  
(rombo, soaso, coda di rospo, spigola, San Pietro)  
A porzione € 25,00

Brodetto alla fanese - Su prenotazione  
A porzione € 26,00

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veglio*

Grazie per essere stati nostri ospiti.