



Ristorante Il Galeone

*Chef Marco Vegliò*

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**

Responsabile di sala  
**Valeria D’Attilio**

## **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 Veglio*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### Profumi dell'Adriatico

Carpaccio di spigola, crema di lattughe e salsa "caesar"

"Mazzancolle, animelle, tartufo nero e ristretto di faraona

Cappelletto ripieno di squaquerone, alghe, canocchie e il loro brodo alla brace

Rombo chiodato, lattuga alla brace, salsa alla mugnaia

Cremoso al gianduia, mandarini e cardamomo

Piccola pasticceria

A persona

€ 70,00

---

### Percorso a mano libera

*9 portate create dallo Chef*

A persona

€ 88,00

---

### Abbinamento vini a tutti i menù

4 calici - Percorso di vini nazionali

€ 25

4 calici - Percorso di vini esteri

€ 38

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

---

## **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  
€ 46,00

---

## **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*

---

## I classici

Crostacei al vapore, insalata di pomodori camone e cipolla marinata  
€ 20,00

Tagliolini fatti al “matterello” con ragù fine di pesce  
€ 16,00

Degustazione di pesce dell'adriatico alla griglia  
€ 26,00

Calamaretti pennini e crostacei fritti  
€ 21,00

Scampi e mazzancolle in crosta di sale  
€ 13,00 all'hg

---

## Proposte di antipasti

Piatto di crudità del giorno

€ 29,00

Carpaccio di spigola, crema di lattughe e salsa “caesar”

€ 17,00

Mazzancolle, animelle, tartufo nero e ristretto di faraona

€ 17,00

Tataki di ricciola, carota, sesamo e salsa ponzu

€ 17,00

Cappasanta scottata, castagne, consommé di funghi e bergamotto

€ 17,00

Degustazione di antipasti “Galeone” 4 portate

A persona € 48,00 (min. 2 persone)

---

## Primi piatti

Spaghetto di Gragnano, ricci di mare, patate e fossa

€ 20,00

Cappelletto ripieno di squaquerone, alghe, canocchie e il loro brodo alla brace

€ 18,00

Passatelli asciutti con ragù di seppia, aglio nero

€ 18,00

Tortelloni ripieni di spigola e gamberi, ragù di scorfano e pistilli di zafferano

€ 18,00

---

## Secondi piatti

Rombo chiodato, lattuga alla brace, salsa alla mugnaia

€ 24,00

Ombrina in crosta di porcini, cardoncelli marinati, sedano rapa

€ 24,00

Dentice arrostito, cipolle al forno e tartufo nero

€ 24,00

Pesci di cattura dell'Adriatico di giornata  
(rombo, soaso, coda di rospo, spigola, San Pietro)

A porzione € 26,00

Brodetto alla fanese - Su prenotazione

A porzione € 28,00

---



Ristorante Il Galeone

*Chef Marco Vegliò*

Grazie per essere stati nostri ospiti.