



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**

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 Bibo Srl)

Ostriche e frutti di mare: Oyster Oasis

Cibi rari: Longino, Cardenal e Gran Chef

---

Servizio e tasse sono comprese nel prezzo

Coperto € 4

---

*“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

Mazzancolle, pomodori, ciliegie e burrata

Tataki di ricciola, asparagi e maionese di pomodori alla griglia

Cappelletti al primo sale, piselli, scampi e la loro bisque

Dentice alla brace, ananas affumicato ed estratto di erbe

Fragole, rabarbaro e yogurt

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

€ 28

4 calici - Percorso di vini esteri

€ 38

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

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Vaglia*

## **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*

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Vaglio*

## **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

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veggio*

## Proposte di antipasti

Piatto di crudità del giorno

€ 29,00

Carpaccio di spigola, radicchio di Castelfranco, latte di mandorla

€ 17,00

Mazzancolle, pomodori, ciliegie e burrata

€ 17,00

Tataki di ricciola, asparagi e maionese di pomodori alla griglia

€ 17,00

Cappasanta scottata, spugnone, salsa al vino bianco e limone bruciato

€ 17,00

Degustazione di antipasti "Galeone" 4 portate

A persona € 48,00 (min. 2 persone)

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Viggio*

## Primi piatti

Spaghetto di Gragnano, ricci di mare, patate e fossa  
€ 20,00

Cappelletti al primo sale, piselli, scampi e la loro bisque  
€ 18,00

Passatelli ai crostacei, vongole, fave e crema di cascotta di Urbino  
€ 18,00

Tortelloni ripieni di spigola e gamberi, ragù di scorfano e pistilli di zafferano  
€ 18,00

---

## Secondi piatti

Rombo chiodato, asparagi bianchi, salsa all'aglio nero e caviale di aringa  
€ 24,00

“Omaggio a Rossini” - Rana pescatrice, foie gras, spinaci e tartufo  
€ 24,00

Dentice alla brace, ananas affumicato ed estratto di erbe  
€ 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*

Menù dolci





Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Vegliò*

## Carta dei dessert e del vino

*Le deliziose creazioni di Marco Vegliò*

“Tiramisù”

€ 9,00

*Vino consigliato: Barolo chinato di Pio Cesare*

€ 7,00

Cremoso al pistacchio, sale Maldon salsa al cioccolato bianco

€ 9,00

*Vino consigliato: Sauvignon Umani Ronchi - Maximo*

€ 5,00

Fragole, rabarbaro e yogurt

€ 9,00

*Vino consigliato: Moscato rosa Abbazia di Novacella*

€ 7,00

Namelaka al cioccolato biondo, millefoglie di ananas e rucola

€ 9,00

*Vino consigliato: Kerner Passito di Abbazia di Novacella*

€ 8,00

Degustazioni di dolci del Galeone

€ 10,00

*Vino consigliato: Sauternes 2017 - Chateau De Castelnau*

€8,00

Composizione di frutta con fonduta di cioccolato

€ 10,00

---



Ristorante Il Galeone  
*Chef Marco Veglio*

Grazie per essere stati nostri ospiti.