



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 Bibò 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 Véglio

Grazie per essere stati nostri ospiti.