

I grandi classici de Il Galeone

Crostacei al vapore, insalata di pomodori camone
e cipolla marinata *28 euro*

Tagliolini fatti al “matterello” con ragù fine di pesce *18 euro*

Degustazione di pesce dell’Adriatico alla griglia *30 euro*

Calamaretti pennini e crostacei fritti *23 euro*

Scampi e mazzancolle in crosta di sale *15 euro all’hg*

Pesci di cattura dell’Adriatico di giornata*

Rombo “*Pesce Nobile*” *32 euro a porzione*

San Pietro “*Pesce Nobile*” *32 euro a porzione*

Scorfano *30 euro a porzione*

Coda di rospo *28 euro a porzione*

Spigola *28 euro a porzione*

** Richiedere al personale di sala disponibilità e modalità di servizio*

I nostri prodotti

Tutta la pasta è fatta “in casa”

Il pane, i grissini, le brioches salate e i crackers
sono preparati da noi con lievito naturale

Il pesce è acquistato dai fornitori locali
di Ancona, Fano e Pesaro (Ittica Valentini e Bibò srl)

Ostriche e frutti di mare (Oyster Oasis)

Cibi rari (GranChef Premium food)

Gli Antipasti

Tartare di sgombro, scarola, latte di mandorla e uova di coregone *18 euro*

Mosaico di muggine, asparagi, salsa di vino bianco e dragoncello *18 euro*

Tataki di ricciola, carota, sesamo e salsa ponzu *19 euro*

Calamaro brasato, bieta, squacquerone e carta musica *18 euro*

Degustazione di antipasti “Il Galeone”*

4 portate (*min. 2 persone*) *55 euro*

I Crudi

rigore e rispetto, così trasformiamo il miglior pescato in un’opera d’arte cruda

Piatto di crudità del giorno *30 euro*

(4 tipologie di crostacei e 3 tra carpacci e tartare)

Gran plateau *58 euro*

(2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 mazzancolle, 2 gamberi rosa,
1 canocchia, 4 tipologie di ostriche, 5 tapas a scelta dallo chef,
servito con pane, burro e pinzimonio)

Ostriche e Caviale

Special de Claire “Pleiade Poget” – N°3 *7 euro cad.*

Gillardeau – N°3 *8 euro cad.*

Fines de Claire “Davide Hervè” – N°3 *5 euro cad.*

Caviale Asetra 10 grammi *35 euro*

Caviale Sevruga 10 grammi *39 euro*

** I prezzi s’intendono a persona.*

Primi Piatti

Spaghetti di Gragnano, ricci di mare,
patate e formaggio di fossa *24 euro*

Paccheri al sugo di brodetto e finocchi di mare *20 euro*

Cappelletti ripieni di cacio e pepe,
gamberi rosa e cipollotto *19 euro*

Tortelloni ripieni di spigola e gamberi
su ragù di scorfano e pistilli di zafferano *20 euro*

Secondi Piatti

Cuore di baccalà patate e patate *25 euro*

Triglie gratinate con pistacchi, finocchi e anice *25 euro*

Ombrina, piselli, aglio orsino e salsa al Franciacorta *26 euro*

Brodetto alla fanese *30 euro*
(su prenotazione)

*Il sapore di Fano in un cucchiaino, dove la pazienza dei pescatori
incontra la ricchezza del mare Adriatico*



Menù Degustazione

Percorso a mano libera 90 euro

9 portate create dallo Chef

Profumi dell'Adriatico 75 euro

una sinfonia di mare: una selezione accurata di sapori del nostro mare Adriatico reinterpretati con creatività e rispetto per la tradizione

Tartare di sgombro, scarola, latte di mandorla e uova di coregone

Mosaico di muggine, asparagi, salsa di vino bianco e dragoncello

Paccheri al sugo di brodetto e finocchi di mare

Ombrina, piselli, aglio orsino e salsa al Franciacorta

Meringa, caffè e pompelmo

Piccola pasticceria

Selezione abbinamento vini

valido su tutti i menù

4 calici di vino nazionali 35 euro

4 calici di vino esteri 48 euro

Menù del Mercato 55 euro

Una sequenza di quattro piatti creati in base all'offerta del mercato variabili di giorno in giorno.

Menù 4 portate

Menù Business 20 euro

solo a pranzo

1 Antipasto e 1 Primo piatto

scelti dallo chef per un pasto veloce e non banale!

bevande, caffè, liquori esclusi

I prezzi s'intendono a persona.

La preparazione dei menù per la sua complessità, s'intende per tutto il tavolo

Servizio e tasse sono compresi nel prezzo – Coperto 4 euro

“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”.



Ristorante Il Galeone

Carissimi clienti,

da questo momento ci prenderemo cura di voi

con la nostra cucina basata esclusivamente su prodotti di altissima qualità e con un servizio attento e premuroso.

Vi invitiamo a gustare il pranzo o la cena con fiducia, lasciandovi guidare dai sapori e dai profumi del nostro mare.

Se doveste avere esigenze particolari, vi preghiamo di non esitare a informarci: saremo lieti di soddisfare ogni vostra richiesta nel limite delle nostre possibilità.

Vi ricordiamo che la nostra è una cucina espressa, dove ogni piatto richiede il giusto tempo per essere preparato con cura e dedizione.

Marco Vegliò
Chef Patron

Valeria D'Attilio
Responsabile di Sala