

*“ Si cucina sempre pensando
a qualcuno, altrimenti stai solo
preparando da mangiare ”*


Burro&Alici utilizza “Presidi Slowfood”, essi saranno contrassegnati dal seguente simbolo
chiocciola




Colatura di alici di Cetara, sale di Cervia, salame Fabriano, pecorino dei Sibillini, Fave di Fratterosa e
pistacchio di Bronte

Servizio e Coperto: € 2,00

Antipasti

<i>Selezione di alici del Cantabrico, Tirreno e Adriatico con burro di bufala</i>	€ 12,00
<i>Porchetta di tonno con burrata, pomodori secchi, finocchietto e pane carasau</i>	€ 12,00
<i>Tartare di gambero rosso con misticanza, caviale di aceto balsamico e frutta secca</i>	€ 14,00
<i>Bruschetta di pane alle olive con sgombro, insalata di pomodori e cipolla di Tropea</i>	€ 12,00
<i>Tataki di tonno con indivia, yogurt bianco, mela verde e salsa ostrica</i>	€ 13,00
<i>Polpo arrostito con soffice di patate, datterini e olive taggiasche</i>	€ 14,00
<i>Croccante di gamberi con maionese alla soia e panna al lime</i>	€ 13,00
<i>Mazzancolle nostrane al vapore con erbe aromatiche, sale di Cervia  e olio di Cartoceto</i>	€ 14,00



La Pasta

<i>Ravioli di patate con alici di lampara, colatura di Cetara  e olio di raggia</i>	€ 12,00
<i>Gnocchetti con spigola, verdure e ricotta stagionata</i>	€ 12,00
<i>Spaghettoni "Mancini" con ragù di tonno fresco, pomodorini e olive taggiasche</i>	€ 12,00

Possibilità di proposta gluten free

** In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità*

Il Pesce

<i>Filetto di Ombrina con spinacini croccanti, crema di pecorino dei Sibillini</i>		
<i>fave di Fratterosa</i>		
<i>e guancialetto croccante</i>		€ 18,00
<i>Trancio di Spigola in rete di maiale con patate allo zafferano e</i>		
<i>carciofo cotto a bassa temperatura</i>		€ 22,00
<i>Calamaretti nostrani alla griglia con granella di nocciole</i>		€ 14,00

Contorni

<i>Radicchio rosso tardivo IGP al forno</i>	€ 8,00
<i>Carciofi cotti a bassa temperatura con menta fresca e sale Maldon</i>	€ 7,00
<i>Insalata di misticaanza con semi di zucca, frutta secca e melograno</i>	€ 5,00

Possibilità di proposta gluten free

** In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità*

I classici.....

Antipasti:

<i>Il nostro antipasto freddo</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Il nostro antipasto caldo</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>L'antipasto completo</i>	<i>€ 20,00</i>

La pasta:

<i>Chitarrine o passatelli con molluschi e crostacei</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Risotto del pescatore (minimo 2 persone)</i>	<i>€ 12,00</i>

Il pesce:

<i>La vera grigliata dell'Adriatico</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Spiedini di calamari e mazzancolle alla griglia</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Frittura di paranza o calamari e gamberi con verdure</i>	<i>€ 15,00</i>

Pesce di grossa taglia al forno o ai carboni secondo il mercato



Contorni:

<i>Bietole e spinaci freschi saltati</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patate fritte</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Insalata verde o mista</i>	<i>€ 3,50</i>

Possibilità di proposta gluten free

** In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità*

Le proposte di carne:

 <i>Ciauscolo di Matelica</i>	<i>€ 10,00</i>
 <i>Salame Fabriano</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Tagliatelle fatte a mano con ragù bianco di coniglio</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Gnocchetti con sugo d'anatra</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Tagliata di manzo con verdure grigliate</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Cotoletta di pollo e patatine</i>	<i>€ 10,00</i>

Proposte vegane:

<i>Crema di patate e zucca gialla con olio di raggia e pane carasau</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Gnocchetti integrali con carciofi e funghi pioppini</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Verdure al forno con ketchup di rapa rossa</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Macedonia di frutta fresca</i>	<i>€ 5,00</i>

Possibilità di proposta gluten free

** In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità*

Menù degustazione

minimo 2 persone

Antipasto freddo

Antipasto caldo

Bis di primi a scelta

Grigliata di spiedini e frittura con verdure

Insalata di misticanza

Sorbetto

Acqua, e caffè

€ 40,00 a persona

Vini e digestivi esclusi

Possibilità di proposta gluten free

** In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità*