



Burro & Alici

*“E’ una storia d’amore la cucina.
Bisogna innamorarsi dei prodotti
e poi delle persone che li cucinano”*

(Alain Ducasse)

*La maggior parte dei piatti proposti
possono essere preparati con ingredienti Gluten Free*



Gli Antipasti

C-L-F	Selezione di alici del Cantabrico, Tirreno e Adriatico con burro di bufala	€ 12,00
P-U	Carpaccio di ricciola con polvere di alici e maionese di jalapeño	€ 15,00
M-L	Capesante con morbido di patate e tartufo nero	€ 15,00
P-L-C	Porchetta di tonno con burrata, pomodori secchi, finocchietto e pane carasau	€ 12,00
C-R-F	Tartare di gambero rosso con misticanza, caviale di aceto balsamico e frutta secca	€ 15,00
C-F-P	Bruschetta di pane alle olive con sgombro, insalata di pomodori e cipolla di Tropea	€ 12,00
P-L-F-SO-SEN	Tataki di tonno con indivia, yogurt bianco, mela verde e salsa ostrica	€ 14,00
P-L	Polpo arrostito con soffice di patate, datterini e olive taggiasche	€ 14,00
C-R-SO-L-U	Crocante di mazzancolle con maionese alla soia e panna al lime	€ 13,00
P-L-C	Cozze di Portonovo con san marzano e basilico	€ 13,00
L-P-M-SEN-SO-S	Antipasto freddo (5 assaggi)	€ 16,00
AR-CR-C-SO	Il nostro antipasto caldo (3 assaggi)	€ 16,00
	L'antipasto completo (5 assaggi freddi e 2 caldi)	€ 20,00



I Primi

C-M-P-L	Fusilloni "Pietro Massi" con vongole e bottarga	€ 15,00
L-C-P	Ravioli di patate con alici di lampara, colatura di Cetara e olio di raggia	€ 12,00
C-P-SED-L-U	Gnocchetti con spigola, verdure e ricotta stagionata	€ 12,00
C-P-SED	Spaghettoni "Mancini" con ragù di tonno fresco, pomodorini e olive taggiasche	€ 12,00
C-U-F-SED-M-P	Chitarrine o passatelli con molluschi e crostacei	€ 12,00
CR-P-M-SED	Risotto del pescatore (minimo 2 persone)	€ 12,00

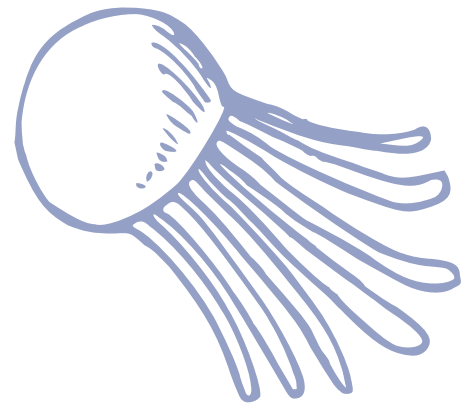
* In mancanza di alimenti freschi verranno serviti prodotti surgelati di ottima qualità



I Secondi

L-P-AR-F	Filetto di Ombrina con verdure e riduzione di crostacei	€ 18,00
P-L	Trancio di Spigola con carciofi e topinambur	€ 20,00
P-F-C	Calamaretti nostrani alla griglia con granella di nocciole	€ 15,00
C-P	La vera grigliata dell'Adriatico	€ 25,00
C-P	Spiedini di calamari e mazzancolle alla griglia	€ 15,00
C-P	Frittura di paranza o calamari e gamberi con verdure	€ 15,00

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

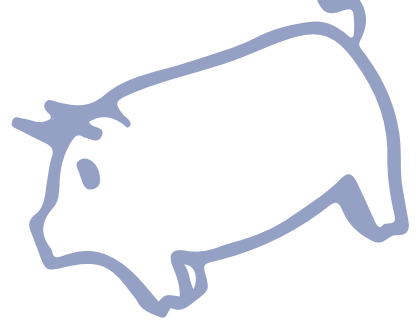


I Contorni

P	Puntarelle e colatura di alici	€ 8,00
	Radicchio rosso al forno	€ 7,00
F	Insalata di misticanza con semi di zucca, frutta secca e melograno	€ 7,00
	Insalata verde o mista	€ 4,00
	Bietole e spinaci freschi saltati	€ 5,00
AR-F	Patate fritte	€ 4,00

*La maggior parte dei piatti proposti
possono essere preparati con ingredienti Gluten Free*

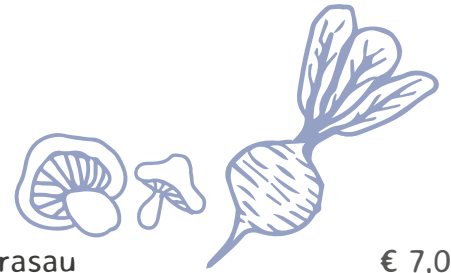
C-F-L Pane fatto in casa e coperto: € 2,00



Le Proposte di carne

S	Battuta di carne marchigiana	€ 16,00
L SOL-C	Ciauscolo di Matelica con crema di fave di Fratterosa	€ 12,00
L	Carne salada con rucola e primosale	€ 13,00
U-SED-L-C	Tagliatelle fatte a mano con ragù bianco di coniglio	€ 12,00
U-C-SED	Gnocchetti con sugo d'anatra	€ 11,00
SED-L	Guancia di vitello brasata al rosso conero	€ 16,00
	Tagliata di manzo con verdure grigliate	€ 16,00
C-AR-F	Cotoletta di pollo e patatine	€ 10,00

Le Proposte vegane



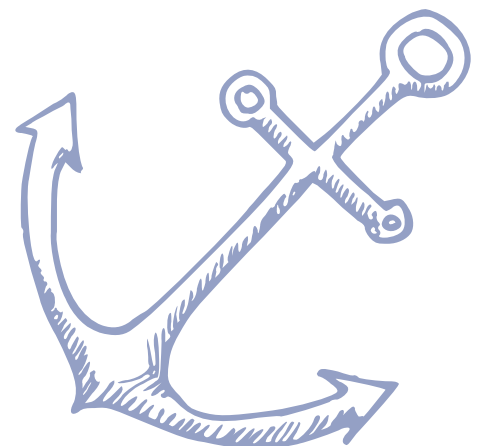
L-C	Crema di patate e zucchine con olio di raggia e pane carasau	€ 7,00
L-C-U-F	Gnocchetti integrali con datterini, basilico e granella di nocciole	€ 11,00
	Verdure al forno con ketchup di rapa rossa	€ 8,00

Menu Degustazione

(minimo 2 persone)

Antipasto freddo
Antipasto caldo
Bis di primi a scelta
Grigliata di spiedini e frittura con verdure
Insalata di misticanza
Sorbetto e caffè

€ 40,00 a persona
Bevande e digestivi esclusi



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

	AR	arachidi e prodotti a base di arachidi
	C	cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, avena, farro e kamut)
	CR	crostacei e prodotti a base di crostacei
	F	frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan del Brasile, pistacchi, noci di macadamia)
	L	latte e prodotti a base di latte
	LP	lupini e prodotti a base di lupini
	M	molluschi e prodotti a base di molluschi
	P	pesce e prodotti a base di pesce
	S	semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	SED	sedano e prodotti a base di sedano
	SEN	senape e prodotti a base di senape
	SO	soia e prodotti a base di soia
	SOL	solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
	U	uova e prodotti a base di uova

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

LA NOSTRA STORIA

La storia del nostro ristorante inizia nel 1966,
una tra le prime trattorie di pesce ad inaugurare in città.

Cordialità e professionalità qui non mancano,
ma sono la cucina e l'ambiente le carte vincenti del nostro ristorante.

Per i nostri clienti, oltre ai prodotti ittici acquistati giornalmente dai pescatori locali,
utilizziamo eccellenze del territorio provenienti da altre zone d'Italia e da tutto il mondo.

Dal 2018 il ristorante Burro & Alici è segnalato all'interno della prestigiosa guida Michelin.



info@ristoranteburroalici.it



Burro & Alici