



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

CR-P	Poker di Tartare	€ 20,00
C-L-P	Selezione di alici del Cantabrico, Tirreno e Adriatico con spuma di bufala e riduzione di lamponi	€ 13,00
M-L *	Capesante scottate con morbido di patate e lardo di Patanegra	€ 15,00
P-L-C	Porchetta di tonno con burrata, pomodori secchi, finocchietto e pane carasau	€ 12,00
C-M-S	Sfogliatina al sesamo con sgombro, crema di olive, pomodorini e cipolla di Tropea	€ 13,00
L-M	Polpo arrostito con soffice di patate, datterini gialli e olive taggiasche	€ 14,00
C-SO-U CR *	Crocante di mazzancolle con maionese alla soia	€ 13,00
P *	Trippa di rana pescatrice alle erbe aromatiche	€ 15,00
L-P-M-SEN-SO-S	Antipasto freddo (5 assaggi)	€ 19,00
AR-CR-C-SO-M	Antipasto caldo (4 assaggi)	€ 19,00
	L'antipasto completo (5 assaggi freddi e 2 caldi)	€ 23,00

I Primi

U-C-L-SED-P	Tagliatelle fatte a mano con ragù di scorfano, favette e ricotta salata	€ 13,00
L-C-P-F-U	Ravioli di patate con alici di lampara, colatura di Cetara e nocciole	€ 14,00
C-P-SED-L-U	Gnocchetti con ragù di tonno fresco, pomodorini e olive taggiasche	€ 13,00
C-P-SED	Spaghettoni "Mancini" con vongole, pioppini e focchi di tonno essiccato	€ 15,00
C-U-F-SED-M-P *	Chitarrine o passatelli con molluschi e crostacei	€ 13,00
CR-P-M-SED *	Risotto del pescatore (minimo 2 porzioni)	€ 13,00



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



I Secondi

P-M	Calamaretti grigliati al naturale con alici e puntarelle	€ 19,00
C-P-M	La vera grigliata dell'Adriatico	€ 26,00
C-P-M *	Spiedini di calamari e mazzancolle alla griglia	€ 16,00
CR-C-P-AR *	Frittura di paranza o calamari e gamberi con verdure	€ 19,00

Pesce di grossa taglia al forno o ai carboni secondo il mercato € 4/6 l'etto

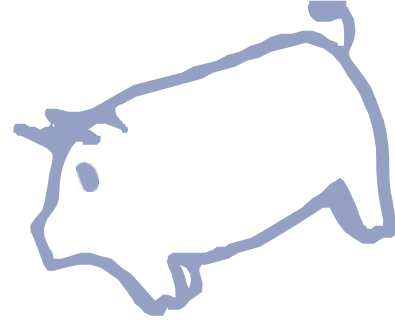


I Contorni

	Carciofi, menta, sale Maldon e olio di raggia	€ 8,00
P	Puntarelle con colatura di alici di cetara	€ 9,00
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

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

S-AR-C-F-L Pane fatto in casa e coperto: € 2,50

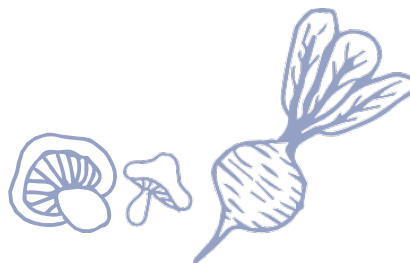


Le Proposte di carne

F	Battuta di carne marchigiana con misticanza, frutta secca e perle di aceto balsamico	€ 16,00
U-C-SED	Gnocchetti con sugo d'anatra	€ 12,00
L-SED-C	Filetto di manzo, erbe saltate, salsa gravy e patate al burro	€ 24,00
C-AR-U*	Cotoletta di pollo e patatine	€ 10,00

Le Proposte vegane

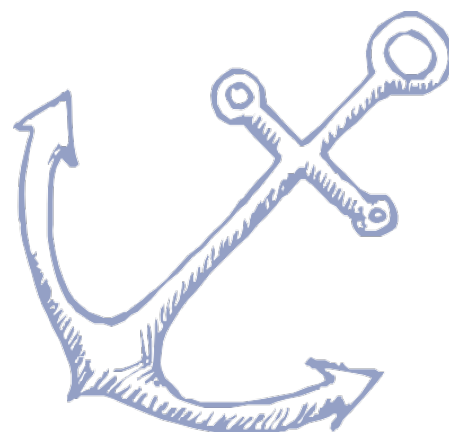
SED-C	Crema di verdure con olio di raggia e pane carasau	€ 9,00
F U-C	Gnocchetti integrali con verdure di stagione e granella di nocciole	€ 11,00
	Verdure al forno con ketchup di rapa rossa	€ 11,00

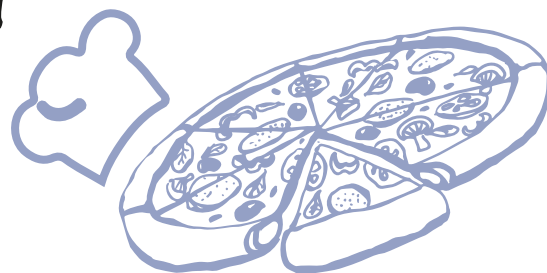


Menu Degustazione (minimo 2 ordinabili)

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

€ 50,00 a persona
Bevande e digestivi esclusi





Pizze gourmet

Patanegra (base bianca, prosciutto Patanegra)	€ 20,00
Burro & Alici (alici dell'Adriatico, fiocchi di mozzarella, pomodorini, caviale di aringa)	€ 13,00
Levante (mozzarella, porcini, gamberi, pesto di rucola e pinoli)	€ 13,00
Ponente (fiocchi di burrata, porchetta di tonno, pomodori secchi e finocchietto)	€ 13,00
Scirocco (mozzarella, pesce spada, olive, pomodorini e capperi di Pantelleria, a crudo)	€ 14,00
Grecale (mix di insalate preziose, bufala, salmone, frutta secca)	€ 16,00
Libeccio (pomodoro, burrata, nduja, tonno fresco, olive tagg. e basilico)	€ 13,00
Maestrale (fior di latte, morb. di patate, tentacolo di polpo, olive taggiasche, pend. e prezz.)	€ 16,00
Tramontana (burrata, pend. al timo, alici del Cantab., capperi di Pantelleria e basilico)	€ 13,00
Baltico (pom., fior di latte, tartare di chianina e spinaci croccanti)	€ 15,00
Mediterraneo (burrata, carne salada, datterini, rucola, grana, perle di aceto balsamico)	€ 15,00
Adriatico (pom., sgombro marinato, crema di olive nere, cipolla di Tropea e ricotta)	€ 14,00
Pacifico (mozzarella, funghi pioppini, patate al burro, salsiccia e scaglie di tartufo nero)	€ 12,00
Carpegna (burrata, crudo di carpegna, basilico)	€ 12,00
Bolognese (fiocchi di bufala, mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchio)	€ 13,00
Fior d'Alice (mozzarella, datterini, fiori di zucca, alici, fiocchi di latte)	€ 13,00
Messicana (pom., fagioli rossi, salsiccia, jalapeño e guacamole)	€ 11,00

Supplementi

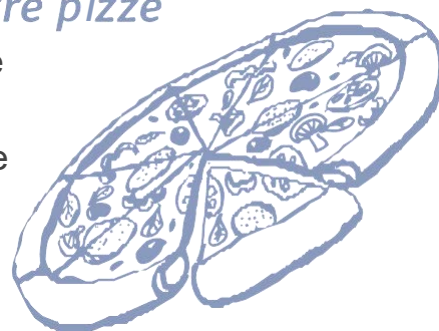
Prosciutto crudo	€ 2,50
Mozzarella di bufala	€ 1,50
Altri / carne / pesce	€ 1,00





Perchè scegliere le nostre pizze

- Farine rigorosamente italiane
- Ingredienti di Alta Qualità
- Lievitazione di almeno 48 ore
- Forno a legna



Pizze rosse

Rossini (pom., mozzarella, uovo sodo, maionese)	€ 8,00
Marinara (pom., prezzemolo, olio, aglio)	€ 6,00
Margherita (pom., mozzarella)	€ 7,00
Diavola (pom., mozzarella, olive nere, salame piccante e peperoncino)	€ 8,50
Napoli (pom., mozzarella, alici, capperi, origano)	€ 8,00
Wurstel (pom., mozzarella, wurstel)	€ 7,50
Capricciosa (pom., mozzarella, funghi, salsiccia, cotto, carciofi)	€ 8,50
4 Stagioni (pom., mozzarella, funghi, salsiccia, cotto, olive, carciofi)	€ 8,50
Bomba (pom., mozz., salsiccia, salame picc., parmigiano, peperoni)	€ 8,50
Frutti di Mare (pom., prezzemolo, aglio e frutti di mare)	€ 12,50
Gustosa (pom., salame piccante, salsiccia, rucola, grana e tabasco)	€ 8,50

Pizze bianche

Fornarina (olio, sale, rosmarino o cipolla)	€ 3,50
Caprese (mozzarella a fette, pomodoro a fette, olio, origano e basilico)	€ 8,50
Boscaiola (mozzarella, funghi freschi, salsiccia e prezzemolo)	€ 8,50
Bufalina (mozzarella di bufala, pendolini, basilico)	€ 9,50
Gamberi Zucchine (mozzarella, zucchine, gamberi, prezzemolo, pendolini)	€ 9,00
Bresaola (mozzarella di bufala, pendolini, bresaola, rucola, grana)	€ 9,50
Campagnola (mozzarella, erbe di campo, salsiccia, parmigiano)	€ 8,50
Ortolana (mozzarella, melanzane, zucchine, pendolini e rucola)	€ 8,00
Parmigiana (mozzarella, parmigiano, melanzane fritte, pendolini, salsiccia, grana)	€ 9,00
Stracchino Rucola (mozzarella, stracchino e rucola)	€ 8,00
Trevigiana (mozzarella, radicchio, salsiccia, noci e radicchio a crudo)	€ 8,50
4 Formaggi (mozzarella, emmental, gorgonzola, parmigiano, pepe)	€ 9,00
Carbonara (mozz., tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino stagionato e pepe macinato)	€ 9,00
Tirolese (mozzarella, porcini, gorgonzola e speck)	€ 9,00



Dessert & Frutta

L-U-F-AR-S-C	Tris di macaron alla frutta	€ 6,00
L-F	Cremoso al cocco con ananas, passion fruit e caramello salato	€ 7,00
AR-U-L-C	Tartelletta con crema pasticcera, vaniglia del madagascar, frutta fresca	€ 7,00
L-U-C	Delizia al cioccolato e frutti rossi	€ 7,00
L-C-U	Sferamisù	€ 7,00
L-U-C-F	Bavarese al cioccolato bianco con lamponi e pistacchio	€ 7,00
U	Sorbetto ai frutti rossi con meringa	€ 5,00
U-AR-L-SO-F	Sorbetto di gelato al limone o al caffè	€ 3,50
	Ananas	€ 5,00

Vini da Dessert



Moscato Valamasca	€ 18,00
Verdicchio passito "Curina" Pievalta	€ 5,00 € 25,00
Bianchello DOC Passito Disante	€ 4,00 € 22,00
Visciola La Fonte Farneto	€ 4,00 € 18,00

Caffè



Caffè bio	€ 1,50
Caffè e caffè verde bio	€ 1,50
Caffè e ginseng bio	€ 1,50
Caffè decaffeinato bio	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Orzo biologico marchigiano	€ 1,50
Bevanda alla cicoria bio	€ 1,50
Moretta di Fano	€ 3,00



Burro & Alici