

Possibilità di pasta senza glutine: gnocchi, penne, tagliatelle, ravioli, tortellini e passatelli

Menù degustazione di carne (minimo 2 persone) € 45,00 a persona

Menù degustazione pesce (minimo 2 persone) € 55,00 a persona

Menù bimbo (primo e cotoletta con patate) € 20,00

Menù bimbo (solo primo) € 10,00

COPERTO

€ 2,00

Antipasti di carne

- Prosciutto a mano con treccia di mozzarella € 15,00
Allergeni: 7-9
- Carpaccio di picanha arrostita con spinacino fresco e stracciatella di burrata € 15,00
Allergeni: 7-9
- Degustazione rustica della Langelina con prodotti nostrani tipici accompagnato da gnocco fritto € 16,00
Allergeni: 1-3-7-9
- Torretta di melanzana alla parmigiana su salsa al basilico e cialda di grana € 13,00
Allergeni: 1-3-7-9
- Trionfo di crudi: tartare di filetto, picanha, carpaccio di angus con salse della casa € 20,00
Allergeni: 1-3-7-9

Antipasti di pesce

- Il nostro antipasto mare freddo € 18,00
Allergeni: 1-2-3-7-8-9-12-14
- Composta mare freddo e caldo € 25,00
Allergeni: 1-2-3-7-8-9-14
- I nostri mix di carpacci affumicati di pesce spada, salmone, marlin e tonno con rucola e noci € 16,00
Allergeni: 4-8
- Tartare di gambero rosso di Sicilia con frutta di stagione € 18,00
Allergeni: 2-4-8
- Cozze alla tarantina o impepate o all'abruzzese € 12,00
Allergeni: 4-14
- Tacos con mazzancolle e salsa guacamole (2pz.) € 12,00
Allergeni: 2-4-5-6-7-8-14

Primi di carne

Raviolo di ricotta e limone con pesto di rucola,
nocciole tostate e stracciatella di bufala € 13,00

Allergeni: 1-3-7-9

Il "Carboraviolo" al tartufo nero e guancialetta croccante € 14,00

Allergeni: 1-3-7

Raviolaccio ripieno di patate viola e formaggio con asparagi,
guancialetta e pomodorini € 14,00

Allergeni: 1-3-7-9

Gnocchi o tagliatelle al ragù di suino della marca € 12,00

Allergeni: 1-3-7-9

Gnocco ripieno di carne con pomodoro, basilico e
scaglie di formaggio di fossa € 13,00

Allergeni: 1-3-7-9

Passatelli al ragù di pendolino, guancialetta, salsiccia
e ricotta salata € 12,00

Allergeni: 1-3-7-9

Primi di pesce

Tagliolino o passatello mare bianco € 14,00

Allergeni: 1-2-3-4-7-1

Spaghettoni alle vongole e pomodorini € 13,00

Allergeni: 1-2-3-4

Fettucina nera al ragù di calamaretto e concassè di pomodoro € 16,00

Allergeni: 1-3-4

Paccheri rigati allo scoglio (rosso) € 18,00

Allergeni: 1-2-4-14

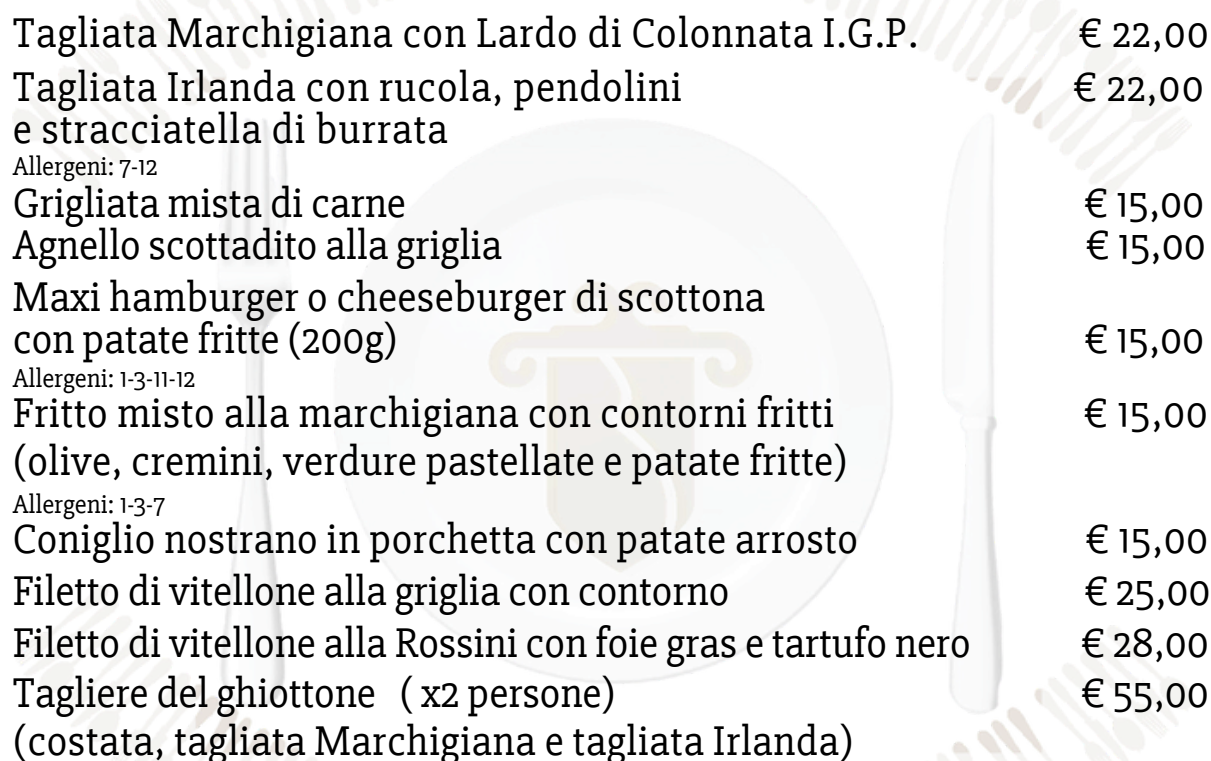
Spaghettoni all'uovo al ragù di astice € 20,00

Allergeni: 1-2-3-4

Risotto alla bisque di gambero rosso di Sicilia,
la sua tartare e lime € 18,00

Allergeni: 2-4-14

Secondi di carne



Tagliata Marchigiana con Lardo di Colonnata I.G.P.	€ 22,00
Tagliata Irlanda con rucola, pendolini e straciatella di burrata	€ 22,00
Allergeni: 7-12	
Grigliata mista di carne	€ 15,00
Agnello scottadito alla griglia	€ 15,00
Maxi hamburger o cheeseburger di scottona con patate fritte (200g)	€ 15,00
Allergeni: 1-3-11-12	
Fritto misto alla marchigiana con contorni fritti (olive, cremini, verdure pastellate e patate fritte)	€ 15,00
Allergeni: 1-3-7	
Coniglio nostrano in porchetta con patate arrosto	€ 15,00
Filetto di vitellone alla griglia con contorno	€ 25,00
Filetto di vitellone alla Rossini con foie gras e tartufo nero	€ 28,00
Tagliere del ghiottone (x2 persone) (costata, tagliata Marchigiana e tagliata Irlanda)	€ 55,00

Dal nostro maturatore

BLACK ANGUS (IRLANDA)

€ 6.50/hg



La carne di Black Angus Irlandese è un taglio pregiato noto per la sua marezzatura fine, che le conferisce un sapore intenso, morbido e molto succoso.

Grazie all'allevamento al pascolo la carne si arricchisce di Omega-3 e vitamine.

CARIMA (ITALIA)

€ 6.00/hg



La carne Carima si riferisce ad una costata di manzo di alta qualità della selezione " carima marbled beef ".

Un marchio che garantisce carne proveniente da vacche scottona italiane selezionate per la loro eccellente marezzatura.

SCOTTONA MAZURA (POLONIA)

€ 7,50/hg



La lombata di scottona Mazura è un pregiato taglio di carne bovina proveniente dalla Polonia settentrionale, rinomata per l'elevata marezzatura e la tenerezza estrema.

Secondi di pesce

Grigliata mista di pesce

Allergeni: 1-2-4-14

€ 25,00

Frittura mista dell'adriatico con contorni fritti
(patate e verdure)

€ 18,00

Allergeni: 1-2-4-14

Spiedini di calamari e gamberi (4pezzi)

€ 17,00

Allergeni: 1-2-4-14

Trancio di ombrina con caponata di verdure
e asparagi di mare

€ 18,00

Allergeni: 4

Filetto di branzino in crosta di patate con
zucchine alla scapece e cipolla blu curacao

€ 18,00

Allergeni: 4

Scampi al sale

al pezzo € 5,00

Allergeni: 2-4

Insalatone

Insalatona Langelina: € 15,00

(insalata di stagione, salmone affumicato, frutta e noci)

Allerge ni: 4-8-9

Insalatona capricciosa: € 10,00

(insalata mista, cetrioli, olive, mozzarella, rucola, uova sode)

Allerge ni: 3-7-9

Caesar salad: € 15,00

(spinacino fresco, pollo grigliato, iceberg ,salsa ceasar, crostini di pane)



Contorni

Verdure alla griglia € 5,00

Patate arrosto € 5,00

Patate fritte € 5,00

Mix di contorni fritti Langelina € 8,00

Allergeni: 1-3-7

Pinzimonio di verdure fresche € 8,00

Olive all'Ascolana € 5,00

Allergeni: 1-3-7

Cremini Fritti € 5,00

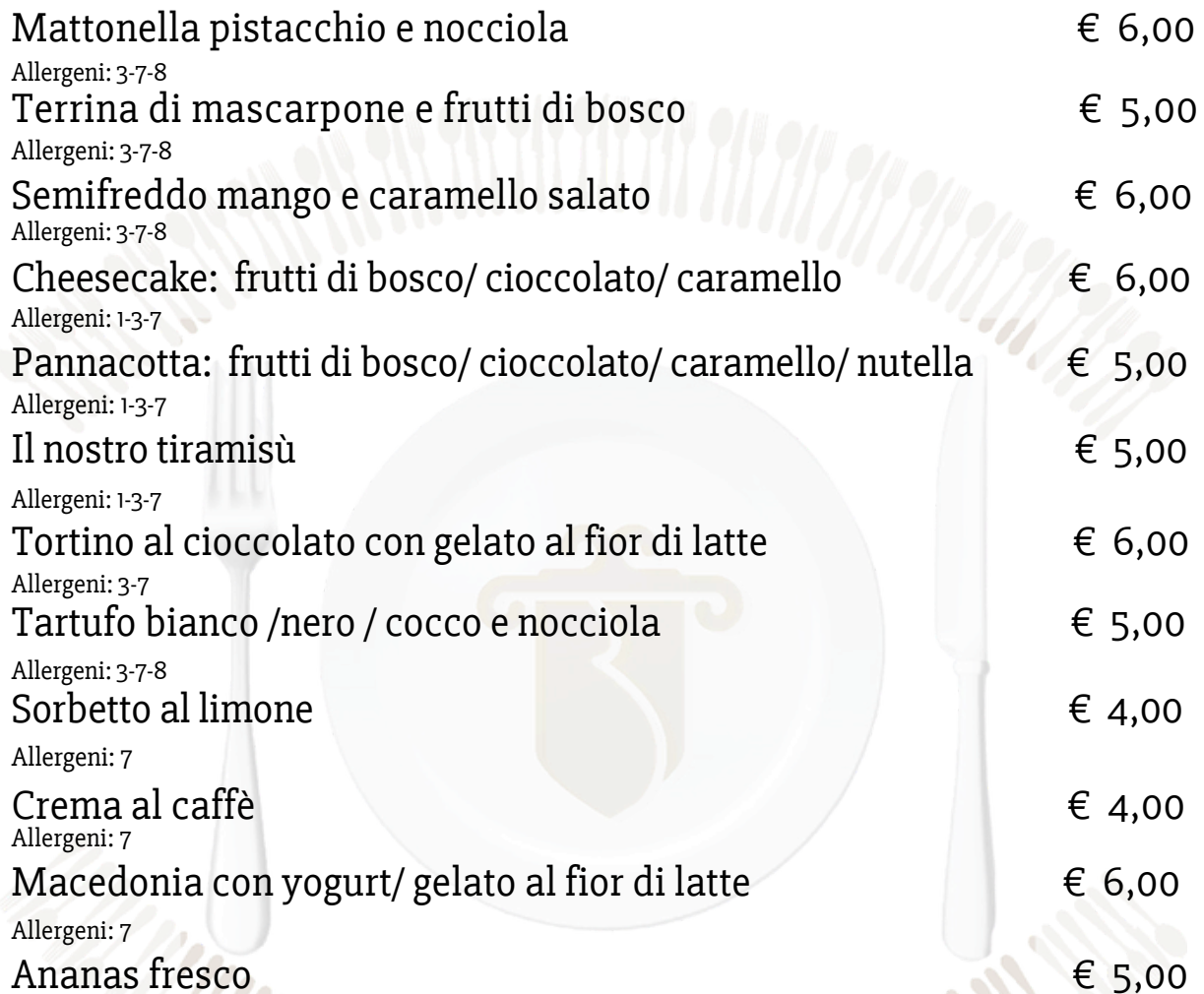
Allergeni: 1-3-7

Insalata mista o verde € 5,00

Verdure graten € 5,00

Allergeni: 1

Dessert



Mattonella pistacchio e nocciola	€ 6,00
Allergeni: 3-7-8	
Terrina di mascarpone e frutti di bosco	€ 5,00
Allergeni: 3-7-8	
Semifreddo mango e caramello salato	€ 6,00
Allergeni: 3-7-8	
Cheesecake: frutti di bosco/ cioccolato/ caramello	€ 6,00
Allergeni: 1-3-7	
Pannacotta: frutti di bosco/ cioccolato/ caramello/ nutella	€ 5,00
Allergeni: 1-3-7	
Il nostro tiramisù	€ 5,00
Allergeni: 1-3-7	
Tortino al cioccolato con gelato al fior di latte	€ 6,00
Allergeni: 3-7	
Tartufo bianco /nero / cocco e nocciola	€ 5,00
Allergeni: 3-7-8	
Sorbetto al limone	€ 4,00
Allergeni: 7	
Crema al caffè	€ 4,00
Allergeni: 7	
Macedonia con yogurt/ gelato al fior di latte	€ 6,00
Allergeni: 7	
Ananas fresco	€ 5,00



Menu'





1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



3. Uova e prodotti a base di uova.



4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.



6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:



7. Latte e prodotti a base di latte



8. Frutta a guscio



9. Sedano e prodotti a base di sedano.



10. Senape e prodotti a base di senape.



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



12. Anidride solforosa e solfiti.

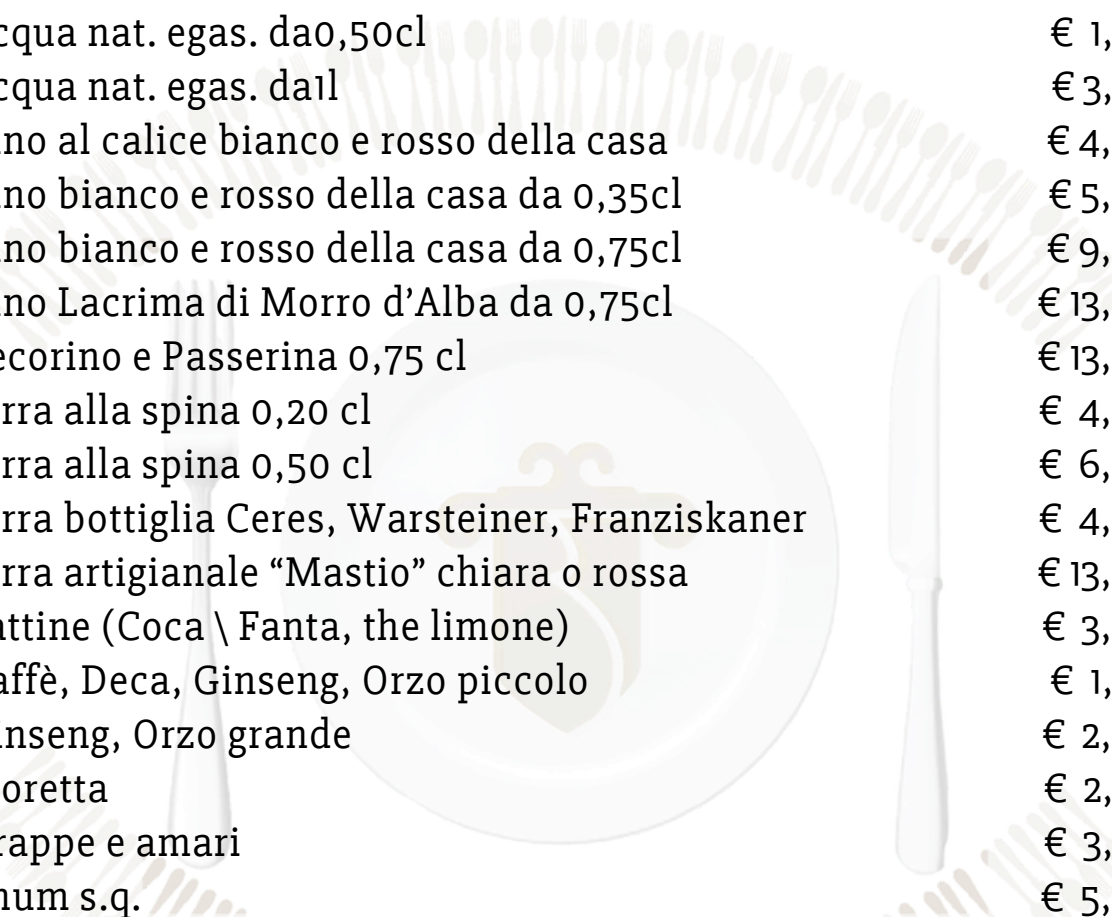


13. Lupini e prodotti a base di lupini.



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Bar



Acqua nat. egas. da 0,50cl	€ 1,50
Acqua nat. egas. da 1l	€ 3,50
Vino al calice bianco e rosso della casa	€ 4,00
Vino bianco e rosso della casa da 0,35cl	€ 5,00
Vino bianco e rosso della casa da 0,75cl	€ 9,00
Vino Lacrima di Morro d'Alba da 0,75cl	€ 13,00
Pecorino e Passerina 0,75 cl	€ 13,00
Birra alla spina 0,20 cl	€ 4,00
Birra alla spina 0,50 cl	€ 6,00
Birra bottiglia Ceres, Warsteiner, Franziskaner	€ 4,00
Birra artigianale "Mastio" chiara o rossa	€ 13,00
Lattine (Coca \ Fanta, the limone)	€ 3,00
Caffè, Deca, Ginseng, Orzo piccolo	€ 1,50
Ginseng, Orzo grande	€ 2,00
Moretta	€ 2,50
Grappe e amari	€ 3,50
Rhum s.q.	€ 5,00

Avvisiamo la gentile clientela
che tutti i nostri
piatti vengono espressamente preparati al
momento dell'ordinazione.

Vi preghiamo di voler rispettare i nostri tempi di cottura. Per i
nostri piatti utilizziamo solo prodotti freschi e selezionati, qualora
alcuni di questi non fossero disponibili ci riserviamo di sostituirli con
prodotti congelati di altissima qualità.

Sarà possibile inoltre, acquistare le stesse materie prime usate nella
preparazione dei nostri piatti.

Grazie per aver scelto i nostri prodotti/servizi.
LORIS, MAURO, RAFFAELLA,
MATTEO, GLORIA