

# A N I K O

senigallia

## Piatti

la versione  
solida  
dei desideri

	Porzione	Tapas
<b>Happy toast</b> di salmone, provola e zucchine <sup>(1, 4, 7, 10)</sup>	14	7
<b>Tonno bianco Tataki</b> quinoa agrodolce, salsa tonnata, brodo leggero al pepe rosa <sup>(4, 9)</sup>	15	6
<b>Caesar salade</b> di tonno rosso, dadi di ricciola affumicata, mousse al parmigiano <sup>(1, 3, 4, 6, 7, 8)</sup>	18	
<b>Ricciola</b> salsa di porro e lemongrass, viola e basilico, amaranto fritto <sup>(4, 6, 7)</sup>	18	
<b>Astice tra una panzanella ed una catalana</b> , seppia e giardiniera, maionese ai pomodori verdi <sup>(1, 2, 3, 9, 14)</sup>	24	
<b>Frittatina</b> ai frutti di mare e uova di pesce volante <sup>(2, 3, 4, 7, 12, 14)</sup>	15	6
<b>Polpettine di gambero</b> salsa speziata e curcuma <sup>(2, 3, 6, 7, 12)</sup>	15	6
<b>Baccalà in oliocottura</b> zuppa di pane, centrifugato di pomodoro <sup>(1, 4)</sup>	16	
<b>Polpo cotto a 97°</b> cous cous agrodolce, verdure e salsa verde <sup>(1, 9, 14)</sup>	18	
<b>Burrata, acciughe del Cantabrico</b> Rustiche Rizzoli, rucola e pomodorini <sup>(1, 4, 7)</sup>	15	
<b>Polentina</b> vongole e gamberi con salsa al prezzemolo <sup>(4, 14, 12)</sup>	16	
<b>Lasagna di mare rosa</b> con salsa cocco-lime <sup>(1, 2, 3, 4, 12, 14)</sup>	16	
<b>Hot dog di gambero</b> , salsa bbq, patate con yogurt e senape <sup>(1, 2, 3, 6, 7, 10, 11)</sup>	16	
<b>Stoccafisso all'anconetana</b> , cipolla agrodolce, acetosella e focaccia di Bosco <sup>(1, 4)</sup>	22	
<b>Capesante fritte</b> , in tempura al nero di seppia, vongole e zucchine, carota acidulata <sup>(1, 3, 14)</sup>	24	
<b>Fish &amp; Chips</b> , spigola, patatine e mostarda di mandarino <sup>(1, 3, 4, 10)</sup>	24	
<b>Servizio e pane</b>	2,5	

Pranzo fino  
alle 12:30  
Cena fino  
alle 20:00

## Aperitivo Anikò

### Calice di vino

Polpettina di gambero, pappa al pomodoro e bottarga, spada alla pizzaiola<sup>(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 12)</sup>

12

## Dessert

la versione  
dolce  
dei desideri

<b>Cassata all'italiana</b> con salsa ai lamponi <sup>(3, 7, 8)</sup>	6,5
<b>Mousse al cioccolato</b> , olio e sale <sup>(1, 3, 7)</sup>	6,5
<b>Mousse al cappuccino</b> e lingue di gatto <sup>(1, 3, 7)</sup>	6,5
<b>Fragole con spuma di yogurt</b> <sup>(7)</sup>	6,5
<b>Zuppa Inglese, bagnata allo Sherry, spuma all'archermes</b> <sup>(1, 3, 7)</sup>	8

## Cocktail

la versione  
liquida  
dei desideri

<b>Negroni...chi?</b> Vermouth e bitter S. Antonucci, gin, chinotto, sauvignon	10
<b>Frozen Hot Margarita</b> Tequila, Cointreau, habanero, lime	9
<b>Japanese Mojito</b> Sakè, pera, menta, lime, brut	9
<b>Ricordo di un viaggio in Perù</b> Pisco, lime, albume <sup>(3)</sup>	9
<b>Special old fashioned</b> Lavazza cold brew, whiskey, bitter	9
<b>Aperol Spritz</b> Buscareto brut, Aperol	6
<b>Don special daiquiri</b> , rum, frutto della passione	9
<b>Cedro mule</b> , lime e zenzero Moreno Cedroni, gin, Chartreuse, olio al coriandolo	9
<b>Gin Tonic</b> Hendrick's Gin, Fever-Tree (Indian-Light-Mediterranean-Elderflower) supplemento di 5€ con il Gin Monkey 47	9

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°. Alcune prescrizioni sono decongelate.

LISTA ALLERGENI: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 semi di sesamo, 12 solfiti, 13 lupini, 14 molluschi

## Bollicine

	Bottiglia	Calice
<b>Champagne Brut Réserve</b> Billecart-Salmon	80	
<b>Atmosphères</b> Jo Landron	35	
<b>Dom Perignon 2012</b>	250	
<b>Franciacorta Cuvée Prestige</b> Ca' del Bosco	48	8
<b>Brut Rosé</b> Santa Barbara	40	8
<b>Brut Bianco</b> Conti di Buscareto	28	6

## Vini

	Bottiglia	Calice
<b>Verdicchio 2020</b> Le Oche Fattoria S. Lorenzo	28	5
<b>Verdicchio 2021</b> Le Vaglie S. Barbara	28	5
<b>Verdicchio Coroncino 2019</b> fattoria Coroncino	28	
<b>Verdicchio Capovolto 2020</b> La Marca di San Michele	30	
<b>Verdicchio di Matelica 2020</b> La Monacesca	28	5
<b>Pecorino Villa Angela DOCG Offida 2021</b> Velenosi	28	5
<b>Sauvignon Animale Celeste 2021</b> Santa Barbara	28	5
<b>Stella Flora IGT 2016</b> Castelli Maria Pia	45	
<b>Gredic Mova 2019</b> (Friulano)	30	
<b>Gewürztraminer 2020</b> Terlan	30	6
<b>Ribolla Gialla Damijan 2017</b>	70	
<b>Fiano di Avellino 2019</b> Particella 906	35	
<b>Trebbiano d'Abruzzo 2018</b> Emidio Pepe	60	
<b>Renosu bianco 2019</b> Vermentino, Moscato di Sennori, Tenute Dettori	28	
<b>SP 68 Bianco 2020</b> Moscato di Alessandria, Albanello, Arianna Occhipinti	30	
<b>Chablis St. Martin 2018</b> Domaine Laroche	45	
<b>Luna &amp; Gaia 2018</b> Grenache blanc, Vermentino, Roussanne, Domaine Milan	50	
<b>Riesling Kabinett 2020</b> Weingut Immich Batterieberg	35	6
<b>Chinuri 2019</b> Iago Bitarishvili, Georgia	45	
<b>Microbio Resitencia 2021</b> Verdeio (Spagna)	35	
<b>Rosato Sensuade 2021</b> Santa Barbara	25	
<b>Rosso Conero Riserva Rossini 2016</b> Piantate Lunghe	45	

## Vini da dessert

	Bottiglia	Calice
<b>Frigidus 2013</b> Fattoria San Lorenzo 50 cl	40	8
<b>Vino e Visciole</b> Morello Lupatelli, 75 cl	25	5
<b>Sherry</b> Pedro Ximenez Williams & Humbert. 750 cl	45	6

## Bevande

<b>Acqua alla spina</b> microfiltrata	1
<b>Lime &amp; Zenzero</b> 25 cl Moreno Cedroni	4
<b>Lemongrass</b> 25 cl Moreno Cedroni	4
<b>Ginger   Cedrata</b> 25 cl	4

## Birre

<b>Menabrea 150° anniversario</b> bionda 33 cl	4,5
<b>Baladin Isaac</b> 25 cl	5
<b>Baladin Isaac</b> 75 cl	15