

A N I K O

senigallia

Piatti

la versione
solida
dei desideri

Porzione

Ostriche Regal Maison Boutrais N. 2 (cadauna)	7
Happy toast di salmone, provola e zucchine (1, 4, 7, 10)	14
Panino con tataki di tonno, soia e zenzero, mousse di parmigiano (1-4-6-7)	15
Ricciola frita poco cotta, panzanella, sedano e olio al basilico (1,4, 6, 7)	18
Frittatina ai frutti di mare e uova di pesce volante (2, 3, 4, 7, 12, 14)	15
Polpettine di gambero salsa speziata e curcuma (2, 3, 6, 7, 12)	15
Mantecato di baccalà, insalate, noci e cetriolo agrodolce (1-4)	15
Polpo cotto a 97° cous cous agrodolce, verdure e salsa verde (1, 9, 14)	20
Polentina vongole e gamberi con salsa al prezzemolo (4, 14, 12)	16
Lasagna di mare rosa con salsa cocco-lime (1, 2, 3, 4, 12, 14)	16
Hot dog di gambero, salsa bbq, patate con yogurt e senape (1, 2, 3, 6, 7, 10, 11)	16
Stoccafisso all'anconetana, cipolla agrodolce, acetosella e focaccia di Bosco (1, 4)	22
Fish & Chips, spigola, patatine e mostarda di mandarino (1, 3, 4, 10)	25
Servizio e pane	3

Sushi & Susci

la versione
cruda
dei desideri

Nigiri (6pz): tonno, ricciola, sgombrò, seppia, mazzancolla, anguilla, zenzero e topinambur fermentati (2-4-6-10-12-14)	20
Uramaki (8pz): capasanta, mazzancolla frita e zenzero e lime (2-6-12-14)	20

Dessert

la versione
dolce
dei desideri

Cassata all'italiana con salsa ai lamponi (3, 7, 8)	6,5
Mousse al cioccolato, olio e sale (1, 3, 7)	6,5
Fragole con spuma di yogurt (7)	6,5
Tarte Tatin di Pink lady spuma allo zabaione (1, 3, 7)	8
Tirami su Anikò (1, 3, 7)	8

A N I K O

senigallia

Bollicine

	Bottiglia	Calice		Bottiglia	Calice
Champagne Fallet-Gourron Grand cru	110		Lune Noir extra brut domaine Oines (Grecia)	45	
Champagne Billecart Salmon brut reserve	110		Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco	60	12
Champagne Arnaud Robert, brut	80		Brut Rosé Santa Barbara	50	10
Dom Perignon 2013	330		Metodo Classico Brut Impero - Fattoria Mancini	45	9

Vini

	Bottiglia	Calice
Verdicchio 2021 Le Oche Fattoria S. Lorenzo	25	6
Verdicchio 2022 Le Vaglie S. Barbara	25	
Verdicchio Coroncino 2022 fattoria Coroncino	25	
Verdicchio di Matelica 2021 Casa Lucciola	25	6
Verdicchio di Matelica 2020 La Monacesca	25	
Roncaglia 2022, Fattoria Mancini	25	
Pecorino Falerio 2020 Dezi	25	6
Sauvignon Animale Celeste 2022 Santa Barbara	25	
Gewürztraminer 2022 Terlan	30	7
Timorasso Derthona Massa 2021	40	
Fiano di Avellino 2020 Particella 906 Ciro Picariello	38	
Renosu bianco Tenute Dettori Vermentino, Moscato di Sennori	28	
Etna Bianco Benanti 2022	40	
Chablis St. Martin 2022 Domaine Laroche	45	
Pouilly Fuisse 2021 Domaine Carrette	50	
Riesling Kabinett 2022 Weingut Immich Batterieberg	35	7
Microbio Resistencia 2021 Verdeio (Spagna)	40	
Rosato Sensuade 2022 Santa Barbara	25	
Rosato La Fuga 2022 La Marca di San Michele	28	
Rosso Piceno «Pongelli» 2020 Villa Bucci	30	

Vini da dessert

	Bottiglia	Calice
Vino e Visciole Morello Lupatelli, 75 cl	25	6
Sherry Pedro Ximenez Williams & Humbert 75 cl	45	7
Dorato Passito 2022 Garofoli	30	8

Bevande

Acqua alla spina microfiltrata	1
Lime & Zenzero 25 cl Moreno Cedroni	4
Lemongrass 25 cl Moreno Cedroni	4
Cedrata 33 cl	4
Coca Cola 33 cl	4

Birre

Menabrea 150° anniversario bionda 33 cl	4,5
Baladin Isaac 33 cl	5
Baladin Isaac 75 cl	15
Yamaguchi Pale Ale birra giapponese 33 cl	8

Alcolici

la versione forte dei desideri

Sakè Zenmai Ginjo (calice 50 gr)	8
Gin Tonic Hendrick's Gin, Absinthium gin by Moreno Cedroni-Fever-Tree (Indian-Light-Mediterranean-Elderflower) Gin Monkey 47: supplemento 5 €	9

Amari

Amaro dell'erborista Varnelli	5
Bitter extra strong "Roger" Vecchio magazzino doganale	5
1890 Amaro balsamico, Antica Distilleria Quaglia	5

*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°.

**Si avvisa la gentile clientela, che in mancanza di prodotto fresco, viene usato anche del congelato e prodotto fresco da noi abbattuto in precedenza.

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