

EGO[®]
HOTEL

G[®]R[®]O[®]O[®]VY
RESTAURANT



MY FOOD MY STYLE

Antipasti

Quattro crostini (caponatina, burrata ed alici, spinaci e scamorza, battuta di manzo e tartufo) (1, 4, 5, 6, 7, 8, 11)	€ 8
Tagliere Marchigiano (1, 3, 7)	€ 12
Uovo pochè con fonduta di scamorza e tartufo (3, 7)	€ 10
Mazzancolle e triglie in tempura con yogurt acido e marmellata di pomodoro bruciato (1, 2, 4, 5, 7, 9)	€ 14
Tataki di tonno con salsa tzatziki (4, 7)	€ 12
Polipo croccante con patate e pomodorini confit (4, 7)	€ 12

Primi Piatti

Spaghetto alla carbonara e tartufo nero (1, 3, 7)	€ 12
Gnocchetto fatto in casa al ragù di carne marchigiano (1, 3, 9)	€ 12
Raviolo con pancetta, rucola, pomodorini e demi-glacé (1, 3, 7, 9)	€ 14
Linguina con tonno fresco, capperi, pomodori secchi e finocchietto (1, 4, 9)	€ 14
Chitarrina di mare (1, 2, 3, 4, 14)	€ 14
Passatello con vongole, pomodorini e crema di broccoli (1, 3, 4, 7, 8, 14)	€ 14

I Piatti di Mare e Terra

Hamburger (180 gr.) con cipolla di Tropea, bacon croccante, formaggio fondente, insalata iceberg e patate fritte (1, 5, 7)	€ 16
T-Bone Steak (500 gr.) (5)	€ 23
Filetto Irlandese (200 gr.) con la sua demi-glacé (9)	€ 18

Grigliata dell'Adriatico (spiedini, triglie, spigola e sogliola) (1, 2, 4, 8)	€ 22
Tronco di rombo al sale (400 gr.) e spinaci saltati (4)	€ 25
Darna di salmone con verdure bollite croccanti (4)	€ 18

Pizze

Napoli (pomodoro, origano e alici del Cantabrico) (1, 4)	€ 10
Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala a crudo e basilico) (1, 7)	€ 12
Gourmet (burrata, mortadella e granella di pistacchio) (1, 7, 8)	€ 12

Dolci

Tortino al cioccolato (1, 3, 7, 8)	€ 6
Tiramisù (1, 3, 7, 8)	€ 6
Millefoglie scomposta alle creme e frutti rossi (1, 3, 7, 8)	€ 6

Coperto e Servizio € 3

Utilizziamo prodotti come carne e pesce freschi e ci avvaliamo di soli fornitori selezionati. In alcune circostanze, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo effettuiamo trattamento di bonifica preventiva mediante processo di sottovuoto e abbattimento, secondo le normative di legge. Sempre per ragione di mercato possiamo far utilizzo di prodotti congelati all'origine.

Si avvisa la gentile clientela che i cibi somministrati in questo esercizio insieme ad alcune bevande, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per maggiori informazioni non esiti a rivolgersi al nostro personale, anche in caso di intolleranze o allergie alimentari già note. Sapremo consigliarvi al meglio.

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

(1) Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
 (2) Crostacei e prodotti derivati; (3) Uova e prodotti derivati; (4) Pesce e prodotti derivati; (5) Arachidi e prodotti derivati; (6) Soia e prodotti derivati; (7) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); (8) Frutta a guscio e prodotti derivati; (9) Sedano e prodotti derivati; (10) Senape e prodotti derivati; (11) Semi di sesamo e prodotti derivati; (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂; (13) Lupino e prodotti a base di lupino; (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

GREAT[®]
HOTEL
GROUP



EGO Hotel Ancona - Tel. 071.2181262 - egohotelancona.it