



MENÙ FUORI DAI PIATTI

COMUNICAZIONE IMPORTANTE



Da venerdì 29 maggio
e per tutti i successivi servizi serali,
Controvento cambia forma, veste e.. proposta.
Una scelta legata alle esigenze,
ai ritmi della natura e alla nostra voglia
di aprire le porte a chi,
nel corso del proprio navigare,
voglia fare tappa in un porto sicuro.
Apriamo ad una proposta non più radicata
al classico concetto di ristorazione formale,
ma che si fonda su
un'**idea di ristoro più libera e aperta**.
Piattini da condividere o da gustare in proprio,
che vogliono raccontare
persone, aziende e tradizioni senza le quali
non avremmo radici su cui sostenerci.
Una proposta più snella,
che cambia settimanalmente, in base
alla biodisponibilità di cui possiamo usufruire e
non più legata al piatto,
ma al **concetto di: tavola, legami e valori**.

Controvento propone
“MENÙ FUORI DAI PIATTI”
Tutte le sere dalle 18.30 alle 22.
Buon vento amici... Ci vediamo in porto!



Coperto (servizio incluso)

2,50



Pane burro e Acciughe (1 pz.)

ALLERGENI: 1, 4, 7

€ 3,50

Degustazione di Olii Evo

ALLERGENI: 1

€ 3,50

Baccalà mantecato in guazzetto di pomodori

ALLERGENI: 1, 4, 7

€ 10,00

Julienne di seppia, salsa all'uva e liquirizia

ALLERGENI: 4, 7, 14

€ 10,00

Cocktail di gamberi

ALLERGENI: 2, 3

€ 12,00



**Gazpacho di melone,
tartare di mazzancolla e ceci croccanti**

ALLERGENI: 1, 2, 12

€ 14,00

Polpette di pescato e maionese (4 pezzi)

ALLERGENI: 1, 3, 4, 9, 10, 14

€ 12,00

**Crostone con cipolle stufate,
palamita grigliata e cucunci**

ALLERGENI: 1, 4, 7

€ 12,00

Maccheroni burro, alici e 'nduja

ALLERGENI: 1, 4, 7

€ 14,00

Spaghettoni alle Vongole dell'Adriatico

ALLERGENI: 1, 4, 9, 12, 14

€ 14,00

Crespelle di miscuglio di Mare

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14

€ 14,00





Frittura mista di mare
ALLERGENI: 1, 2, 4, 12, 14
€ 10,00 / 16,00

Ali di razza al forno, patate e salsa salmoriglio
ALLERGENI: 1, 4
16,00

**Calamaro ripieno con crema di zucca
e pistacchi**
ALLERGENI: 1, 8, 14
€ 18,00

Selezione di Formaggi a latte crudo
ALLERGENI: 7
€ 14,00

Tagliere di salumi artigianali
ALLERGENI: 12
€ 14,00

Tagliere di Prosciutto Doriano Scibè
ALLERGENI: 12
€ 15,00



ALCOL NO



Bottiglia d'acqua (75 cl)

€ 2,00

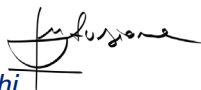


Kombucha al calice
prodotta da R(e)'voje

€ 5,00



Tè artigianale al bicchiere
selezionato da



• *nero aromatizzato al litchi*

varietale Kocha, da Saga, Kyushu, Giappone

• *verde*

varietale Kabusecha, da Yume, Kyushu, Giappone

€ 3,00

Ginger

Acqua tonica

€ 3,50

Aranciata

Chinotto

Palestine cola

Molecola

Cedrata

Gassosa

Limonata

€ 3,00



ALCOL SÌ



Vino al calice:

Tre ripe (Pievalta) verdicchio di Jesi
Falerio (Aurora) trebbiano, passerina e pecorino
Fiobbo (Aurora) pecorino
Cavalieri, verdicchio di Matelica
Senza nome, Palusci, Cerasuolo d'Abruzzo
1.11 Naturalmente Col Fondo (Rive de Nadal) glera
€ 6,00

La proposta al calice è più vasta di questa lista.
Se hai delle richieste particolari, chiedi allo staff.
Siamo sempre pronti ad aprire nuove bottiglie.



Birra alla spina

piccola € 4,00

media € 6,00



Bottiglie dai birrifici:

Mukkeller € 7,00, *Malaripe*, *Resina*, *Styles* € 6,00

*Lavoriamo solo con birrifici artigianali della zona.
Tutte le etichette proposte, provengono da aziende vicine.*



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, SARÀ SERVITO QUELLO SURGELATO