

*anastasia*  
ristorante

*a*ccomodati

*h*on distrarti

*a*mmira

*s*enti

*t*occa

*a*ssapora

*s*ogna

*i*nnamorati

*a*mati

# *i crudi*

*ostriche*

*3,00 € / pezzo*

*crostacei e molluschi sul ghiaccio*

*28,00 €*

*tartare di ricciola, asparagi, nocciole, cracker al  
coriandolo e maionese di yuzu*

*18,00 €*

*carpaccio di gamberi rossi, scarola, mirtilli, kombucha al  
mango e chips di carciofi*

*18,00 €*

*gran crudo*

*45,00 €*

# *gli antipasti*

*crema di topinambur, scampi in olio cottura, sale alla  
liquirizia e porri dorati*

**18,00 €**

*capesante, patate fondenti, acciughe, tartufo nero e  
tacos di sedano rapa*

**16,00 €**

*calamari alla piastra e carciofi saltati, salsa ponzu,  
mandorle e menta*

**14,00 €**

*baccalà mantecato, verdure essiccate, patate viola e olio  
al pepe tostato*

**12,00 €**

# *le paste*

*tortello di gamberi, verdure e zenzero, canocchie alla  
clorofilla e bietola gialla fermentata*

**18,00 €**

*spaghettoni Mancini, astice, pomodori gialli Petrilli e  
datterini arrosto al timo limonato*

**22,00 €**

*riso Acquerello, gamberi rossi, lime e burro acido*

**18,00 €**

*tagliolino al nero di seppia con molluschi, crostacei e  
lemongrass*

**16,00 €**

*pasta fresca fatta a mano*

*Mancini Pastificio Agricolo Monte San Pietrangeli -FM-*

*Pasta Pietro Massi Senigallia -AN-*

# *i pesci*

*pesci e crostacei al vapore, paccasassi, verdure fermentate e maionese fatte in casa*

**24,00 €**

*spigola arrostita, kefir solido, insalatina di fave e mentuccia e schiuma al mojito*

**20,00 €**

*catalana di crostacei con patate, cipolla rossa piatta di pedaso e pomodori in aceto di champagne*

**32,00€**

*frittura del nostro mare e zucchine dorate*

**20,00 €**

# *i dolci*

*babà al rum, crema bruciata alla fava tonka, sorbetto al  
mango*

*8,00 €*

*fragole e basilico all'aceto di lamponi, cremoso allo  
yogurt e sfoglia di meringa*

*8,00 €*

*il cappuccino "Perfero"*

*8,00 €*

*namelaka al gianduia, frolla al cioccolato e sorbetto al  
rabarbaro e arancia*

*8,00 €*

# *bevande e caffetteria*

*acqua panna 0,75cl*  
*2,50€*

*acqua san pellegrino 0,75cl*  
*2,50 €*

*caffè, orzo*  
*2,00 €*

*ginseng*  
*2,50 €*

*pane coperto e servizio*  
*3,00 €*



## *amari*

<i>Varnelli</i>	€ 3,00
<i>Sibilla Varnelli</i>	€ 4,00
<i>Sambuca Molinari</i>	€ 3,00
<i>Jagermeister</i>	€ 3,00
<i>Fernet Branca</i>	€ 3,00
<i>Branca Menta</i>	€ 3,00
<i>Jefferson</i>	€ 4,50
<i>Erba Volant - Amaro Succi</i>	€ 4,50
<i>Montenegro</i>	€ 3,50
<i>Unicum</i>	€ 3,00
<i>Anisetta Meletti</i>	€ 3,00

# distillati

## *Rum Don Papa*

Rum invecchiato - Filippine

€ 5,00

## *Rum Zacapa 23*

Rum invecchiato - Guatemala

€ 7,00

## *Rum Martinique 2008 - Samaroli*

Selected Cask

€ 10,00

## *Whisky Lagavulin 16 yo*

Scotch Whisky - Speyside

€ 9,00

## *Whisky Oban*

Scotch Whisky - West Highland

€ 8,00

## *Whisky Macallan Double Cask 12 yo*

Scotch Whisky - Highland

€ 10,00

## *Villa Zarri Brandy*

Brandy italiano invecchiato 18 anni - Millesimato

€ 7,00

# *break lunch anastasia*

*dal martedì al venerdì*

*antipasto*

*a scelta dello chef*

*primo*

*a scelta dello chef*

**30,00 €**

*prezzo a persona  
acqua e caffè inclusi*

Pane, panificati e paste fresche sono di nostra produzione e realizzati con farine di alta qualità.

Alcuni ingredienti, conservazioni o prezzi potrebbero variare in base alla stagionalità o al mercato.

In mancanza del prodotto fresco, alcuni ingredienti possono essere sostituiti da prodotti congelati o abbattuti, di uguale qualità.

Alcuni dei nostri piatti potrebbero contenere prodotti che provocano allergie o intolleranze: informateci e vi indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

*E' disponibile il libro degli allergeni.*



[www.anastasiapiccolamaesta.com](http://www.anastasiapiccolamaesta.com)

*anastasia*  
ristorante

**PICCOLA**  
**MAESTÀ**  
*boutique rooms.*