

menu degustazione

anastasia

Cinque piatti scelti dallo Chef...

dall'antipasto al dolce

(1,2,3,4,5,8,9,11,12,13,14)

57,00 €

vini e bevande escluse

*Pane, coperto e servizio 3,00 €
menù consigliato per tutto il tavolo*

i crudi

ostriche (4,5)
3,50 € / cadauna

*Tartare di tonno rosso del mediterraneo, cipolla all'agro,
salsa honey mustard e cracker ai semi di papavero* (2,5,11)
14,00 €

Tartare e Carpacci (2,4,5,7,8,11)
(4 proposte con 4 condimenti)
24,00 €

Crostacei e molluschi sul ghiaccio (4,5,8)
32,00 €

gli antipasti

*Triglia croccante, salsa verde, cavolo rosso fermentato
e quinoa soffiata (4,13,14)*
14,00 €

*Insalata tiepida di molluschi e crostacei,
barbabietole arcobaleno, nocciole e rucola (2,4,8)*
15,00 €

*Mazzancolle nostrane, passatina di fagiolo zolfino,
spinaci, liquirizia e gel di brodetto (4,58,13)*
16,00 €

*Capesante al burro chiarificato,
crema di zucca all'anice verde di castignano
e verdure essiccate (3,4)*
16,00 €

*Tartare di manzo, gel di melograno
e tacos di polenta taragna (7,9,11,17)*
12,00€

le paste

*Spaghetti Mancini, seppie, aglio, olio, peperoncino
e molliche di pane aromatico (4,9)*

16,00 €

*Gnocchi di rapa rossa, crema di patate e porri
e vongole dell'adriatico (4,9,14)*

18,00 €

*Paccheri Massi, panocchie, emulsione di limone fermentato,
capperi fritti e cipolla bruciata (4,9)*

18,00 €

Tagliolino alla buzara di scampi e salsa al prezzemolo (8,9,13,14)

22,00 €

Tagliatella al ragù d'anatra, pepe timut e cicoria (9,12,14)

13,00 €

Pasta fresca fatta a mano

Mancini Pastificio Agricolo Monte San Pietrangeli -FM-

Pietro Massi Pastificio Senigallia -AN-

i pesci

Fritto di calamari, mazzancolle e zucchine (4,8,9,13)
16,00 €

*Trancio di spigola alla piastra, crema di carote, panna acida,
porro al burro e timo limonato* (5,14)
22,00 €

La grigliata, lattuga romana e vinaigrette all'aceto di lampone (4,5,8,9)
22,00 €

*Catalana di crostacei, patate al vapore,
cipolla rossa, pomodori e aceto di Champagne* (8)
32,00 €

*Tagliata di manzo, bietole in padella e
patate al rosmarino* (8)
22,00 €

anastasia
fusion

japao sushi

disponibile solo a cena

Nigiri

2pz

Salmon classic
bocconcino di riso sushi, salmone
3,00 €

Salmon special
bocconcino di riso, sushi, salmone, masu salsa,
Kataifi, teriyaki salsa
5,00 €

Salmon Anastasia
bocconcino di riso, sushi, salmone, yusu miso salsa,
furikake, riso soffiato
5,00 €

Akami classic
bocconcino di riso, sushi, tonno
4,00 €

Akami special
bocconcino di riso, sushi, tonno, flambe salsa, guaca salsa, mandorle
6,00 €

Akami Anastasia
bocconcino di riso, sushi, tonno, flambe salsa,
teriyaki salsa, riso soffiato
6,00 €

japao sushi

disponibile solo a cena

Gyoza gamberi e verdure
ravioli con gamberi e vegetali, salsa soia e salsa vongole piccante
11,00 €

Gyoza con gambero
ravioli con gamberi, salsa soia e salsa al brodetto
11,00 €

Gua bao
Polpo grigliato, salsa guacamole
e cavolo rosso fermentato
3,50 €

Gamberi in tempura
6 pz
Gamberi tempura, masu salsa, teriyaki salsa, agro dolce salsa
11,00 €

japao sushi

disponibile solo a cena

Maki Rolls

Kintarō roll

Riso sushi, alga nori, gamberi tempura, maionese, masu salsa, teriyaki salsa, crispy

11,00 €

Kuzunoha roll

Riso sushi, alga nori, gamberi tempura, maionese, masu salsa, tobiko rosso, astice gratinato, avocado, teriyaki salsa

15,00 €

Nezumi roll -Veg-

Riso sushi, alga nori, insalata iceberg, avocado, mango, salsa mango, mandorle

10,00 €

Tomoe roll

Riso sushi, alga nori, salmone impanato, masu salsa, philadelphia, fragola, kataifi, teriyaki salsa

14,00 €

Tarō roll

Riso sushi, alga nori, gamberi tempura, avocado, tonno, flambe salsa, masu salsa, kataifi

12,00 €

japao sushi

disponibile solo a cena

Jingorō roll

*Riso sushi, alga nori, gamberi tempura, maionese, avocado,
masu salsa, cipolla fritta, teriyaki salsa*

12,00 €

Benkei roll

*Riso sushi, alga nori, gamberi tempura, maionese,
guaca salsa, ikura, salmone, crispy,*

12,00 €

Kami roll

Riso sushi, alga nori, philadelphia, tonno, pistacchio

13,00 €

Omoikane roll

*Riso sushi, alga nori, salmone, avocado,
philadelphia, mandorle, teriyaki salsa*

10,00 €

Izanami roll

Riso sushi, alga nori, salmone, avocado, philadelphia, tartufo

14,00 €

Questo locale si è adeguato al regolamento dell'unione europea sugli allergeni (1169/2011) sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano;

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 (*); b) tocoferoli misti naturali (e 306), tocoferolo d-alfa naturale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato 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/l 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 (*) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano haccp ai sensi del reg. ce

852/04 e reg. ce 853/04