



# Il ristorante

**“I colori del mare, i sapori della tradizione la calda accoglienza e la cantina generosa sono le note caratteristiche della Tartana. Benvenuti nel nostro ristorante.”**

Marco Mazzanti

*Il mare di Senigallia potrebbe raccontare centinaia di storie su singole avventure di intrepidi marinai che solcavano le onde per andare a pescare. Ed ecco perchè il pesce è una vera e propria risorsa di Senigallia: per il coraggio e l'audacia di questi lupi di mare. I loro racconti e i documenti conservati, ci spiegano che la "tartana", oltre ad essere la tipica barca da pesca largamente diffusa lungo tutta la costa Adriatica nel sei-settecento, era anche l'omonima rete.*

*La Tartana*



## Le proposte della Tartana

### LA NOSTRA VETRINA A KM 0

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Pesce pregiato             | da € 5,00 a € 7,00 hg |
| Mazzancolle dell'Adriatico | € 6,00 hg             |
| Scampi dell'Adriatico      | € 8,00 hg             |
| Cappesante                 | € 3,50 cad.           |
| Ostriche Normandia         | € 3,00 cad.           |
| Astice nostrano            | € 10,00 hg            |

Per informazioni sul pescato del giorno chiedere allo staff.

chi à godut' na vòlta  
nun à tribulàt' sempr

## Gli antipasti

|   |         |
|---|---------|
| Pescato sfizioso della Tartana  | € 19,00 |
| Pescato freddo  | € 15,00 |
| Insalata di mare  | € 10,00 |
| Pepata di cozze   | € 9,00  |
| Alici marinate e crostini   | € 9,00  |
| Degustazione dei nostri carpacci  | € 15,00 |
| Roast fish di tonno   | € 11,00 |
| Carpaccio di ombrina  | € 13,00 |
| <b>Piatto di crudità</b> (2 ostriche, 2 noci di mare, 2 scampetti, 2 tartare) | € 25,00 |

Tutto il pesce crudo viene rigorosamente abbattuto a norma di legge.

Pane, servizio, coperto € 2,00

In mancanza di prodotti freschi si fa uso di prodotti surgelati di ottima qualità





lèva l'int'rèss e 'l mod è giust

## Primi piatti di pesce

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Spaghetti con le sarde</b><br>(alici, pomodoro fresco, spezie, pan grattato)                | € 9,00                  |
| <b>Risotto dello chef</b><br>(frutti di mare, min. 2 persone)                                  | € 10,00                 |
| <b>Tagliatelle ai frutti di mare</b>   | € 11,00                 |
| <b>Passatelli della riviera</b> (fatti da noi)<br>(calamari, gamberi, pomodoro fresco, rucola) | € 11,00                 |
| <b>Gnocchi allo scoglio</b> (fatti da noi)<br>(frutti di mare, pomodoro fresco)                | € 11,00                 |
| <b>Paccheri calamari e carciofi</b>  | € 10,00                 |
| <b>Spaghetti allo scoglio</b>  | € 10,00                 |
| <b>Primo del giorno</b>  | da € 10,00<br>a € 12,00 |



bòcca ònta non dic' mài mal'

## Secondi piatti di pesce

|   |         |
|---|---------|
| <b>Fritto misto con verdure in julienne</b><br>(con pesce di paranza)   | € 15,00 |
| <b>Fritto del ghiottone con verdure in julienne</b><br>(calamari, gamberi, bianchetti, sardoncini, bocconcini, tutto senza spine) | € 15,00 |
| <b>Cozze gratinate</b>  | € 9,00  |
| <b>Gli spiedini e le cozze</b> (2 spiedini misti, 4 cozze)  | € 10,00 |
| <b>Sardoncini scottadito</b>  | € 10,00 |
| <b>Arrosto misto di pesce</b>   | € 20,00 |
| <b>Caprese di spigola</b><br>(spigola, pomodoro e melanzane grigliate, burrata, salsa di pomodoro arrosto)                        | € 15,00 |
| <b>Stoccafisso della Tartana</b> (su ordinazione)   | € 25,00 |
| <b>Brodetto alla Senigalliese</b> (su ordinazione - min. 2 persone)   | € 50,00 |



'l tèmp e lòngh ma galantòm'

## Contorni e insalatone

|   |         |
|---|---------|
| Insalata verde  | € 4,00  |
| Insalata mista  | € 4,00  |
| Patate fritte   | € 4,50  |
| Verdure grigliate   | € 6,00  |
| Verdura cotta di stagione   | € 4,00  |
| Patate arrosto  | € 4,50  |
| Rucola, pendolini, alici  | € 8,00  |
| <b>Contadina al mare</b><br>(insalata mista, insalata di mare, gamberetti)  | € 10,00 |
| <b>Fantasia</b><br>(insalata mista, mais, tonno, mozzarella)                | € 10,00 |
| <b>Millefoglie di caprese</b><br>(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) | € 10,00 |



'ndò nun è bèll sta,  
nun è v'rgogna a fugg'

## Primi e secondi piatti di carne

|  |         |
|--|---------|
| Tagliatelle al ragù  | € 9,00  |
| Pennette alle verdure  | € 9,00  |
| Spaghetti alla carbonara   | € 9,00  |
| Spiedini norcineria  | € 13,00 |
| Cotoletta con patate fritte  | € 9,00  |
| <b>Piatto vegetariano</b><br>(verdure grigliate, tomino alla griglia, pane bruscato) | € 12,00 |





si 'l birb' nun s' gabàss 'l  
minchiòn còm' camparia

## Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Mix di semifreddi                                 | € 6,00 |
| Cassata all'italiana con canditi                  | € 5,00 |
| Crema catalana                                    | € 5,00 |
| Birramisù   | € 5,00 |
| Mousse di cioccolato bianco e fragole fresche     | € 5,00 |
| Semifreddo al caffè e croccante con spuma d'anice | € 5,00 |
| Dessert del giorno                                | € 5,00 |
| Franciacorta e fragole                            | € 6,00 |
| Ananas  | € 4,00 |



quànt 'l còrp sta bèn,  
l'ànnima nun sgàppa

## Vini da Dessert

|   | Bottiglia | Calice |
|---|-----------|--------|
| Passito di Verdicchio Lina 2009 - Santa Barbara | € 25,00   | € 5,00 |
| Passito di Verdicchio Lina 2011 - Santa Barbara | € 30,00   | € 5,00 |
| Passito di Lacrima 2008 - Conti di Buscareto    | € 20,00   | € 4,50 |
| Passito di Verdicchio 2010 - Conti di Buscareto | € 20,00   | € 4,50 |
| Resio Passito di Verdicchio Montecappone        | € 25,00   | € 5,00 |
| Chateau la Ville Sautern 2007                   | € 40,00   | € 6,00 |
| Oremus Tokaji Aszu                              | € 100,00  |        |

p' r' gnièmt nùn smòv'  
la còda manc' l'can

## Bar

|  |               |
|--|---------------|
| Minerale 1 l.                            | € 2,00        |
| Minerale 0,5 l.                          | € 1,00        |
| Vino in bottiglia della casa (fermo)     | € 8,00        |
| Vino in bottiglia della casa (frizzante) | € 8,00        |
| Calice vino della casa (fermo-frizzante) | € 2,50        |
| Calice vino                              | € 4,00/€ 5,00 |
| Coca cola 1 l.                           | € 7,50        |
| Coca cola media                          | € 4,00        |
| Coca cola piccola                        | € 2,50        |
| Caffè                                    | € 1,50        |
| Caffè corretto                           | € 2,00        |
| Caffè Tartana                            | € 2,00        |
| Caffè shakerato                          | € 3,00        |
| Moretta                                  | € 3,00        |
| Sorbetto limone/caffè                    | € 2,00        |
| Sorbetto corretto                        | € 3,00        |

si tàj 'lard t' pòl' capità d'ognet'i

## Le Birre

|   |         |
|---|---------|
| Hofbrau Munchen - HB 300 ml.                  | € 3,00  |
| Hofbrau Munchen - HB 500 ml.                  | € 5,00  |
| Hofbrau Munchen - HB 1 l.                     | € 10,00 |
| Engel Gold 300 ml. (5,4% vol.)                | € 3,00  |
| Engel Gold 500 ml. (5,4% vol.)                | € 5,00  |
| Fog Birrificio Sant'Andrea 330 ml.            | € 5,00  |
| Mozkito Ale Birrificio Sant'Andrea 4% 330 ml. | € 5,00  |
| Kapuziner Keller 0,5 l. (5,1% vol.)           | € 5,00  |
| Kulbaker Pils (4,9% vol.)                     | € 5,00  |
| Lenha Hora 0,5 l. (4,4% vol.)                 | € 5,00  |
| Agustiner Edelstoff 0,5 l. (5,6% vol.)        | € 5,00  |
| Corona Extra 0,375 l. (4,5% vol.)             | € 5,00  |





# *La Tartana*

Lungomare Marconi 13/b  
60019 Senigallia (An)  
tel. e fax 07164391  
[www.latartanasenigallia.it](http://www.latartanasenigallia.it)

Aperto tutti i giorni durante la stagione estiva.  
Chiuso il martedì nella stagione invernale.