

Il Gazebo

RISTORANTE

dal 1990

*Non si può descrivere la passione
la si può solo vivere.*



Il Gazebo

Tutti i nostri piatti sono realizzati al momento, pertanto, non si accettano ordinazioni con più di tre primi diversi per ogni tavolo.

Per le mezze porzioni verrà richiesto il prezzo della portata intera diminuito del trenta per cento.

In base alla reperibilità e alla stagionalità di alcuni alimenti, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati o congelati di alta qualità. (*) Prodotti surgelati.

È possibile l'ordinazione d'asporto sia per singoli piatti che per menù degustazione

Coperto € 2,50



WI-FI: TIM_6jYX6c
Password: 4CHP25YZF2

In caso di intolleranze o allergie alimentari, informarsi, riferire o chiedere direttamente al personale di sala per evitare eventuali o possibili contaminazioni.



GLUTINE



UOVA



PESCE



CROSTACEI



ARACHIDI



LATTE



FRUTTA
CON GUSCIO



SENAPE



SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



SOIA



SEDANO



LUPINI



MOLLUSCHI

Antipasti di Mare

Composizione di Mare completa (assortimento di 8 antipasti freddi e 3 caldi)	€ 26.00
Misto di Mare (assortimento di 8 antipasti freddi)	€ 20.00
Entratina di Mare (assortimento di 5 antipasti freddi)	€ 16.00
Insalata di Mare con verdure croccanti	€ 14.00
Sardoncini Marinati su "Panzanella"	€ 11.00
Insalatina di Polipo , Patate, Olive Taggiasche, Capperi di Pantelleria	€ 15.00
Carpaccio di Salmone , Rucola, Burrata Campana con granella di pistacchio	€ 18.00
Crostacei alla Catalana o al vapore (secondo reperibilità di mercato)	€ S.Q.
Gratinati Misti di Pesce (canestrelle, cozze e cannelli)	€ 16.00
Sautè ai Frutti di Mare cozze, vongole, e crostacei (secondo disponibilità)	€ 16.00
Cozze alla Marinara o Tarantina (in stagione)	€ 15.00
Vongole alla Marinara o Tarantina	€ 15.00

Antipasti di Terra

Prosciutto crudo e burrata	€ 12.00
Vellutata con porro e patate con crostini di pane	€ 10.00
Crostini misti pomodoro e mozzarella	€ 9.00
Prosciutto e Melone	€ 12.00

Primi Piatti di Mare

Spaghetti alla Carbonara di Pesce	€ 15.00
Spaghetti alle Vongole e Pomodorini ciliegino	€ 13.50
Risotto Carnaroli con Coda di Rospo e Pomodorini di Pachino	€ 15.00

Le Paste realizzate a Mano

Gnocchi Gamberi* e Zucchine (con panna)	€ 14.00
Chitarrine Bianche allo Scoglio (cozze, vongole, calamari, scampetti, gamberi*)	€ 15.00
Passatelli al Profumo di Mare (asciutti, con frutti di mare, rosati)	€ 16.00
Tortelloni Ripieni di Coda di Rospo e Ricotta al Filetto di Sogliola	€ 16.00
Bis di Primi di Pesce (minimo 2 persone)	a persona € 16.00

Primi Piatti di Terra

Gnocchi/Tagliatelle al Ragù o al Pomodoro	€ 11.00
Spaghetti con Pomodoro fresco, Burrata Campana, Basilico	€ 13.00
Tortellini alla Norcina	€ 15.00

*“L'amore è come la buona cucina,
le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici
ma sono rese magiche dalla fantasia”*

Secondi Piatti di Terra

Tagliata di Manzo con Pendolini, Rucola e Scaglie di Grana	€ 22.00
Tagliata di Manzo al Sale Grosso e Rosmarino	€ 22.00
Cotoletta di Tacchino con Patate Fritte	€ 11.00

(ogni secondo piatto di carne ha in abbinamento un contorno di verdure di stagione)

Secondi Piatti di Mare

(tutti i pesci realizzati alla griglia su brace vengono passati in una panatura di pane, olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo, secondo la tradizione marchigiana)

Sogliole alla Griglia con Verdure in Pastella	€ 16.00
Grigliata di Pesce dell'Adriatico	€ 23.00
Gran piatto di Crostacei e Molluschi gratinati	€ 35.00
Spiedini Misti (quattro pezzi)	€ 16.00
Spiedini di Soli Calamari (quattro pezzi)	€ 16.00
Spiedini di Soli Gamberi* (quattro pezzi)	€ 16.00
Sardoncini Scottadito con Verdure in Pastella	€ 14.00
Fritto Misto di Paranza con Verdure in Pastella	€ 18.00
Fritto di Calamari, Gamberi* e Verdure in Pastella	€ 20.00
Pesce in Guazzetto (secondo disponibilità) con Molluschi e Crostacei	€ 5 - 8.00 hg
Pesce al Forno (secondo disponibilità) con Verdure di stagione	€ S.Q
Brodetto (su prenotazione)	€ 28.00
Brodetto senza spine (su prenotazione)	€ 28.00

Insalatone e Contorni

Greca (lattuga, cipolla di Tropea, cetrioli, feta, olive taggiasche)	€ 10.00
Nizzarda (insalata mista, mozzarella, tonno, uova, olive nere)	€ 10.00
Insalata Mista	€ 5.00
Patate Fritte rustiche con buccia*	€ 6.00
Patate al forno	€ 6.00
Verdura Cotta	€ 6.00
Pinzimonio	€ 7.00

per accompagnare

Margherita	€ 7.00
Rossini	€ 9.00
Ciclista	€ 4.00
Schizzata	€ 4.00

*“Sarà bello quando c'è amore nell'aria
ma vuoi mettere quando c'è profumo di grigliata?”*

Menù del giorno a base di pesce

Bevande escluse - Minimo 2 persone

BAGNASCIUGA

Trittico di Mare
Cozze alla Marinara
Un primo a scelta tra:
Gnocchi Gamberi* e Zucchine
Risotto Coda di Rospo
Sorbetto al Limone
Caffè

Euro 28.00 a persona

LIBECCIO

Un primo a scelta tra:
Gnocchi Gamberi* e Zucchine
Risotto Coda di Rospo
Spiedini Misti Calamari e Gamberi*
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Insalata Mista
Sorbetto al Limone, Caffè

Euro 32.00 a persona

Menù degustazione a base di pesce

Bevande escluse - Minimo 2 persone

CORALLO

Entratina di Mare
Risotto Coda di Rospo e Pomodorini
Spiedini Misti
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Patate Fritte, Insalata Mista
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 40 a persona

MAESTRALE

Antipasti Completi
(freddi e caldi)
Bis di Primi a scelta tra:
Risotto coda di rospo e pomodoini
Chitarrine bianche allo scoglio
Passatelli al profumo di mare
Gnocchi gamberi e zucchine (con panna, rosati)
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 44 a persona

LEVANTE

Antipasti Completi (freddi e caldi)
Spiedini Misti Calamari e Gamberi*
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Contorni
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 44 a persona

ACQUAMARINA

Antipasti Freddi
Bis di Primi a scelta tra:
Risotto coda di rospo e pomodoini
Chitarrine bianche allo scoglio
Passatelli al profumo di mare
Gnocchi gamberi e zucchine (con panna, rosati)
Assaggio di Grigliata dell'Adriatico
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Contorni
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 50 a persona

IL COMPLETO

Antipasti freddi e caldi
Bis di Primi a scelta tra:
Risotto coda di rospo e pomodoini
Chitarrine bianche allo scoglio
Passatelli al profumo di mare
Gnocchi gamberi e zucchine (con panna, rosati)
Assaggio di Grigliata dell'Adriatico
Fritto Misto con Verdure Pastellate
Contorni
Sorbetto, Caffè, Limoncino
Euro 55 a persona

IMPORTANTE:

Per agevolare il servizio e limitare i tempi di attesa, è possibile scegliere un unico menù degustazione per tavolo.

Si considera 1 menù a testa per ciascun adulto. I menù non possono essere divisi tra più persone.

Non sono compresi: Moretta, Amari, Distillati

Dolci della Casa e Frutta

Nella preparazione dei dolci si utilizzano uova pastorizzate.

Bignè alla Crema con ciotolina di Cioccolato Fondente Caldo	€ 7.50
Semifreddo all'Amaretto con Mou Caramellata e Mandorle Tostate	€ 6.50
Gelato artigianale alla Vaniglia con Frutti di Bosco, Crumble e Mandorle tostate	€ 6.50
Gelato artigianale allo Yogurt con amarene di Cantiano e cialda croccante	€ 6.50
Mousse di Mascarpone su cialda croccante con Ananas o Frutti di Bosco o Amarene o Fragole (in stagione)	€ 7.00
Zabaione ghiacciato con cioccolato fondente caldo, Crumble e Mandorle tostate	€ 6.50
Sorbetto al Limone o al Caffè	€ 5.00
Composizione di Dolci (tris di dolci al cucchiaino)	€ 8.50
Pasticceria da forno Crostate, Biscotti, Torte (realizzata da noi)	€ 6.50
Ananas	€ 6.00
Sorbetto artigianale alla frutta (stagione)	€ 5.50
Supplemento di: gelato, panna, cioccolato caldo, caffè, liquore	€ 1.50

Dolci Confezionati e Caffetteria

Tartufo Bianco o Nero	€ 5.00
Tartufo Bianco o Nero (affogato caffè o liquore)	€ 6.50
Caffè, Caffè macchiato, Caffè orzo, Decaffeinato	€ 1.70
Caffè corretto	€ 2.30
Moretta	€ 3.00
Grappe, Distillati, Rum	€ 3.50/6.00
Amari	€ 2.50/3.50

Bevande

Acqua Naturale/Gasata 70 cl	€ 2.60	Vino bianco fermo Marche Passerina DOC	
Acqua Naturale/Gasata 50 cl	€ 1.50	25 cl	€ 4.00
Birra alla Spina 20 cl	€ 4.00	50 cl	€ 6.00
Birra alla Spina 40 cl	€ 6.00	100 cl	€ 12.00
Birra alla Spina 1 litro	€ 12.00	Vino bianco Frizzante Pinot Chardonnay	
Birra Analcolica 33 cl	€ 4.00	25 cl	€ 4.00
Birra Artigianale 33 cl Bionda	€ 5.00	50 cl	€ 6.00
Birra Artigianale 33 cl Rossa	€ 5.50	100 cl	€ 12.00
Birra Artigianale 70 cl Bionda	€ 10.00	Vino Rosso Sangiovese DOC Guerrieri	
Birra Artigianale 70 cl Rossa	€ 11.00	25 cl	€ 4.00
Birra Menabrea 66 cl	€ 4.50	50 cl	€ 6.00
Waisse Beer 50 cl	€ 5.00	100 cl	€ 12.00
Coca Cola (bottiglia in vetro) 100 cl	€ 8.00	Vino bianco fermo Bianchetto DOC Guerrieri	
Coca Cola (bottiglia in vetro) 33 cl	€ 3.50	70 cl (bottiglia)	€ 11.00
Bibite in Lattina 33 cl	€ 3.50		
Succhi di frutta 20 cl	€ 3.00		

“Non sono io che voglio il dessert... è lui che vuole me!”

Vini Bianchi

Bianchello del Metauro Biologico	Romiti	€ 14.00
Bianchello del Metauro DOC "Campioli"	Fiorini	€ 19.00
Bianchello del Metauro DOC "Campioli" 0,375L	Fiorini	€ 9.50
Bianchello del Metauro DOC "Celso"	Guerrieri	€ 18.50
Incrocio Bruni 54 IGT	S.Giacomo e Filippo	€ 17.50
Moss Vino Frizzante IGT	Guerrieri	€ 16.00
Mossino Vino Frizzante IGT 0,5L	Guerrieri	€ 10.50
Verdicchio di Matelica DOC	Belisario € 4.00 ȳ	€ 18.00
Verdicchio Castelli di Jesi DOC "Le Vaglie"	Antonucci	€ 18.00
Verdicchio Castelli di Jesi DOC "Le Vaglie" 0,5L	Antonucci	€ 10.00
Lugana "I Frati"	Cà dei Frati	€ 23.00
Lugana "I Frati" 0,375L	Cà dei Frati	€ 12.00
Collio Ribolla Gialla DOC	La Boatina	€ 19.00
Passerina DOCG Bio	Cocci Grifoni	€ 17.50
Muller Thurgau DOC	H. Lun	€ 19.00
Gewuztraminer DOCG	H. Lun € 4.50 ȳ	€ 23.00
Greco di Tufo DOCG	Mastro Bernardino	€ 19.50
Vermentino "Bolgheri"	Antinori	€ 19.00
Franciacorta Brut DOCG Cuvée Royale	Antinori	€ 29.00
Franciacorta Brut DOCG Cuvée Royale 0,375L	Antinori	€ 17.50
Franciacorta Francesco I	Uberti	€ 33.00
Prosecco di Valdobbiadene Brut DOCG	FossMarai € 4.00 ȳ	€ 22.00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG	FossMarai	€ 22.00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG 0,375L	FossMarai	€ 12.00
Guerriero del Mare	Guerrieri	€ 30.00
Roncaja Colli pesaresi DOC	Mancini € 4.50 ȳ	€ 20.00
Impero Blanc de Pinot Noir	Mancini	€ 32.00
Impero Brut metodo classico Blanc de Noir	Mancini	€ 38.00
Pecorino IGP "Civitas"	Lunaria	€ 19.00
Malvasia IGP "Ancestrale" (vino non filtrato)	Lunaria	€ 18.00
Il Principe in bolla	Romiti	€ 16.00

Vini Rossi e Rosati

Guerrieri Extradray rosè frizzante	Guerrieri	€ 19.00
Guerriero nero Marche Rosso IGT	Guerrieri	€ 21.00
J Noir Pinot Noir	Fattoria Mancini € 4.50 ȳ	€ 22.00
Colli Pesaresi Sangiovese DOC	Guerrieri	€ 11.90
Colli Pesaresi Sangiovese DOC 0,375L	Guerrieri	€ 8.00
Cerasuolo D'Abruzzo DOP "Pettirosce"	Lunaria	€ 18.00
Rosato Biologico IGT	Romiti € 4.00 ȳ	€ 14.00

Pollicine per Prindare

Moscato "Leo"	Guerrieri	€ 16.00
Prosecco Millesimato	Castelvecchio	€ 16.00
Dolce Reale	FossMarai	€ 16.50

Il Gazebo

Strada Marche, 135 Pesaro Tel. 0721/52246 (chiuso il lunedì)

www.ilgazebopesaro.it

