

# GROOVY

RESTAURANT

## MY FOOD, MY STYLE

Una passione che tocca le corde più profonde, la motivazione e la voglia di innovazione tipiche di un ragazzo di vent'anni dal talento puro che da grande vuol diventare chef di eccellenza, sono gli ingredienti della nostra proposta culinaria e di un'avventura il cui esito è nelle emozioni che sapremo trasmettervi.

Proposte curate in ogni dettaglio. Dalla scelta degli ingredienti alla loro lavorazione, dall'abbinamento dei profumi dei vini con i sapori delle pietanze. Piacevoli espressioni di gusto, forma e colori per offrirvi tutta la gioia del cibo e della convivialità.

## Per presentarci

---

Mezzo astice arrostito con timo, zenzero e purè al limone

(2, 4, 7)

€ 14

Tataki di tonno con quinoa, salsa tonnata, insalatina, brodo acidulo al campari e pepe rosa

(1, 3, 4)

€ 10

Polentina con salsa di vongole

(4, 14)

€ 8

Mazzancolle al croccante di pancetta con maionese al riccio di mare e insalata iceberg

(2, 3)

€ 10

---

Sandwich alla battuta di manzo con alici

(1, 4)

€ 10

Vitello bollito con erbe

(10)

€ 10

Uovo pochè con salsa di scamorza affumicata, noci, pere e radicchio brasato

(3, 7, 8)

€ 8

---

## Le Paste

---

Gnocco ripieno con salsa di zucchine  
e vongole veraci  
*(1, 2, 3, 4)*

€ 14

Linguina all'aglio nero con burrata, pomodorini,  
melanzane e alici del cantabrico  
*(1, 3, 4, 7)*

€ 12

Chitarrina di mare  
*(1, 2, 3, 4, 14)*

€ 14

Cresepelle leggere al nero di seppia con crudo,  
salsa prezzemolo e zeste di limone  
*(1, 4, 7, 14)*

€ 14

---

Spaghetto alla carbonara e tartufo nero  
*(1, 3, 7)*

€ 12

Risotto agli asparagi  
*(6, 7)*

€ 14

Ravioli di parmigiano con sugo al pomodoro  
e olio aromatico al basilico  
*(1, 3, 7)*

€ 12

---

## I Piatti di Mare

---

Grigliata Addio Anni '80  
*(1, 2, 4, 14)*

€ 20

Coda di rana pescatrice in porchetta  
*(1, 3, 7, 14)*

€ 18

Tronco di rombo al sale con spinaci saltati (400 gr)  
*(4)*

€ 24

Baccalà con marmellata di scalogno, chips di pane,  
pomodorini caramellati e purè di patate  
*(1, 3, 4, 7)*

€ 16

---

## I Piatti di Terra

---

T - Bone Steak with french fries (500 gr.)  
*(5)*

€ 24

Filetto irlandese con la sua demi-glace (180 gr.)  
*(7)*

€ 20

Guancia di vitello brasata al Rosso Conero  
*(7)*

€ 16

---

## I Dessert

---

Un grande classico: la zuppa inglese  
(1, 3, 6, 7, 8)

€ 6

Ghiacciolo Hendrick's  
(1, 3, 5, 7, 8)

€ 4

Semifreddo alla vaniglia con guscio di cioccolato,  
granella di nocciola e succo di amarena al ginepro  
(3, 7, 8)

€ 6

Semisfera di tiramisù con gelato alla crema  
e gelatina al Bayles  
(1, 3, 7, 8)

€ 6

---

Coperto e Servizio € 3

---



Ci farebbe piacere conoscere la tua opinione  
GROOVY RESTAURANT

Utilizziamo prodotti come carne e pesce freschi e ci avvaliamo di soli fornitori selezionati. In alcune circostanze, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo effettuiamo trattamento di bonifica preventiva mediante processo di sottovuoto e abbattimento, secondo le normative di legge. Sempre per ragione di mercato possiamo far utilizzo di prodotti congelati all'origine.

Si avvisa la gentile clientela che i cibi somministrati in questo esercizio insieme ad alcune bevande, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per maggiori informazioni non esiti a rivolgerti al nostro personale, anche in caso di intolleranze o allergie alimentari già note. Sapremo consigliarvi al meglio.

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati; 3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati; 5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati; 7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); 8. Frutta a guscio e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati; 10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>; 13. Lupino e prodotti a base di lupino;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## Menu Degustazione Pesce

---

Mezzo astice arrostito con timo, zenzero  
e purè al limone

Mazzancolle al croccante di pancetta con maionese  
al riccio di mare e insalata iceberg

Gnocco ripieno con salsa di zucchine e vongole veraci

Baccalà con marmellata di scalogno, chips di pane,  
pomodorini caramellati e purè di patate

Ghiacciolo Hendrick's

Semifreddo alla vaniglia con guscio di cioccolato,  
granella di nocciola e succo di amarena al ginepro

€ 60 *Vini Esclusi*

---

## Menu Degustazione Carne

---

Sandwich alla battuta di manzo con alici

Uovo pochè con salsa di scamorza affumicata, noci,  
pere e radicchio brasato

Ravioli di parmigiano con sugo al pomodoro  
e olio aromatico al basilico

Guancia di vitello brasata al Rosso Conero

Ghiacciolo Hendrick's

Un grande classico: la zuppa inglese

€ 60 *Vini Esclusi*

---