



SAMBUGA

fish & more...

Lungomare
Simonetti
Fano



SAMBUGA

fish & more...

Sambuga nasce dalla volontà di riprendere la tradizione locale proponendola in chiave moderna.

C'era una volta l'osteria d'la (signora) Sambuga punto di incontro e di ristoro per marinai e carrettieri; c'è oggi Sambuga, unione di gusto e salute, di varietà e tipicità locali, di cucina e bar.

Di Gabriele (ristoratore) e Moreno (barman).

Erano gli anni Venti quando Teresa Meletti, coniuge Sambuchi, aprì una piccola osteria che divenne ben presto luogo di svago per i lavoratori del porto.

Intorno agli anni quaranta si trasformò in trattoria e affittacamere, per poi cambiare in bar e pizzeria.

Sambuga, oggi, ripropone questa lunga tradizione presentandosi come unione di ristorante e cocktail bar.

Freschezza e qualità, gusto e salute: questa l'idea di Sambuga.

La scelta ricercata di materie fresche e di stagione prodotte da aziende agricole locali; paste fatte in casa o con miscele di grani marchigiani; pesce fresco del nostro mare.



*Fano è una città la cui storia è indissolubilmente legata alle attività marinare.
La sua essenza si può cogliere passeggiando per le strade della città
e gustando i piatti della tradizione locale.*

*Fano Gastronomica è il progetto che unisce i ristoranti della città di Fano
nel nome della tradizione, in un'ottica sostenibile di filiera corta e a miglio zero.*

*Ristoratori e pescatori locali lavorano insieme per sostenere e salvaguardare
la genuinità e la freschezza degli alimenti.*

*La Rete dei Ristoranti del Mare di Fano porta in tavola i sapori originali
del pescato locale selezionato, proveniente dall'attività di pesca artigianale
e dall'acquacoltura del territorio.*

Scopri la rete dei ristoranti del mare di Fano

*Essere un esercizio riconosciuto come "Ristorante del Mare di Fano" significa
assumersi la responsabilità di valorizzare adeguatamente il prodotto ittico locale,
aderendo alle linee guida e alle norme previste dal disciplinare.
I partecipanti si impegnano con il territorio e la sua popolazione,
a supportare la pesca sostenibile e a garantire un'offerta
quotidiana di pesce fresco di qualità.*

Anche il Ristorante Sambuga aderisce a questa iniziativa.

Antipasti

I nostri Crudi



Degustazione di Crostacei con Pinzimonio 2, 4, 9, 12 € 30

Scampi dell'Adriatico, Mazzancolle nostrane, Gamberi rossi di Mazara, Gamberi viola di Gallipoli, Gambero Blu della Nuova Caledonia (secondo disponibilità di mercato)



Carpaccio di Mazzancolle nostrane 2 € 16

con Yuzu, Pepe rosa e Erbetto

Salmone Sockeye 1, 4, 8 € 15

con Crème fraîche e Grissini ai Semi e Liquirizia

Raviolo aperto di Ricciola cruda 4, 9 € 18

con Mirepoix di Verdure e Citronette



Degustazione di Crudi 1, 2, 4, 8, 9 € 24

(Mazzancolle, Salmone, Ricciola)

Il "Ceviche" di Dentice 4, 9 € 19

(La nostra interpretazione di un classico della cucina peruviana)

Selezione di Ostriche 4 pezzi 14 € 16

Selezione di Ostriche "Special" 4 pezzi 14 € 24



Gran degustazione di Crudi, Crostacei e Molluschi 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 14 € 65



Degustazione Coquillages 1, 7, 14 € 60

Percebes, Fasolari, Mussoli, Cannolicchi, Canestrelle, Tartufi, Pié d'Asino, Scrigno di Venere, Limoni di mare, Ricci di mare e Caviale (secondo disponibilità di mercato)

Degustazione di Caviale (10 Gr) 1, 3, 7 € 30

I nostri Antipasti



Sgombro al vapore 4, 9, 12 € 10

e Giardiniera di Verdure



Calamari nostrani scottati 14 € 12

con Cous Cous e Peperoni arrosto

Bon Bon di Baccalà 1, 3, 4, 6, 7, 9 € 10

con Maionese alla Soia



Cordon Bleu di Triglia 1, 3, 4, 7 € 12

con salsa Thai



Come un Brodetto 2, 4, 12, 14 € 14

Vellutata con Pescato locale

Le selezioni



Alici del Cantabrico 1, 4, 7, 8 € 14

Servite con il nostro Pane integrale e burro aromatizzato

Primi piatti



Spaghetti alle Vongole fanesi 1, 4, 14
Pasta Mancini®

€ 13



Tagliatelline al Ragù di Molluschi 1, 3, 4, 9, 14
Pasta fatta in casa

€ 15



Bottoni ripieni di Ricotta 1, 3, 4, 9
Pasta fatta in casa
con Rana pescatrice e Crema di Spinaci

€ 16

Paccheri all'Astice 1, 2, 4, 9
Pasta Mancini® (secondo disponibilità di mercato)

€ 30

Spaghetti ai Ricci di mare 1, 2, 4
Pasta Mancini® (secondo disponibilità di mercato)

€ 25



Per i nostri piatti gluten free chiedere al personale di sala

Secondi piatti

Spiedini Mazzancolle e Calamari 1, 2, 4, 14

€ 19



Gallinella in crosta 1, 4
con Carciofi alla Mentuccia

€ 20

Spigola laccata 4
con "Bandiera verde"

€ 22

Ricciola scottata 4, 7
con Carote e Zenzero

€ 25

Astice del giorno s.q. 2, 3

€ 10 / hg

Astice blu s.q. 2, 3

€ 15 / hg

Aragosta s.q. 2, 3

€ 20 / hg

Cigala s.q. 2, 3

€ 20 / hg



Dal Banco pescheria proponiamo anche Pesci interi al forno

Secondo disponibilità di mercato s.q.

€ 7.00 – € 9,00 / hg



Fritti

Bon Bon di Baccalà ^{1, 3, 4, 6, 7, 9} con Maionese alla Soia	€ 10
Cordon Bleu di Triglia ^{1, 3, 4, 7} con salsa Thai	€ 12
Fritto misto di Calamari e Gamberi ^{1, 2, 4, 5, 14} con Verdure	€ 19,5

Contorni

Insalata	€ 4
Verdure di stagione	€ 6
Pinzimonio ⁹	€ 6

Non solo pesce

Gnocchi di Patate ^{1, 3, 9} con Ragù di carne	€ 11
Tagliata di Manzo con Contorno	€ 22

Vegetariano

Crostatina salata ^{1, 3, 7} con Mousse di Robiola, Pomodoro passito e Foglia del Capperone	€ 10
Ravioli ripieni Ricotta e Porcini ^{1, 3, 7} mantecati con Burro salato al Timo	€ 14
Fagottini di Bietola ⁷ ripieni di Patate e Casciotta su Vellutata al Porro	€ 14

**Il Pane lo facciamo noi
e utilizziamo Lieviti selezionati**
Coperto



€ 3

Dolci

Biscotteria della casa ^{1, 3, 5, 7, 8}	€ 5
Bavarese al Fondente 80% ^{3, 7} con Limone e Rosmarino	€ 7
Cre moso al Cioccolato Bianco ^{1, 2, 3, 7} con Fragole, Aceto Balsamico e Cialda al Parmigiano	€ 7
Tartelletta alla Nocciola ^{1, 3, 7, 8} con Caramello salato e Meringa Bruciata	€ 7

Sostanze o prodotti che provocano Allergie o Intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
1. Maltodestrine a base di grano (1);
2. Sciroppi di glucosio a base di orzo;
3. 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:

1. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
2. 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:

1. Olio e grasso di soia raffinato (1);
2. Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
3. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a
4. Base di soia;
5. Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattitolo), tranne:
1. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
2. Lattitolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: Mandorle (*Amygdalus communis* L.), Nocciole (*Corylus avellana*), Noci (*Juglans regia*), Noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), Noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh.) K.Koch, Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci di Macadamia o Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata 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/litro 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.

Alcuni prodotti, secondo reperibilità di mercato, potrebbero essere stati abbattuti a bordo.

I prodotti destinati ad essere consumati crudi, marinati o simili sono stati trattati da noi secondo la normativa Reg. CE 853/2004.

SAMBUGA

Lungomare Simonetti, 1/3 Lido di Fano
tel. 0721 1795025 www.sambuga.it

