



MEDITERRANEO
RESTAURANT

Per Cominciare | *To Begin*

Carpaccio di spigola marinata al pompelmo rosa, semi di zucca tostati e croccante al nero di seppia <i>Marinated Sea bass carpaccio with pink grapefruit, pumpkin seeds and crispy squid ink</i>	€ 12,00
Calamari e gamberi rosa al vapore, avocado, melone e olio alla menta <i>Steamed calamari and pink shrimps with avocado, melon and mint oil</i>	€ 10,00
Triglia allo scoglio ripiena, crosta al culatello, purea di carote e cipollotti <i>Stuffed mullet with crispy culatello ham, carrot cream and sweet onion</i>	€ 12,00
Prosciutto nostrano riserva 36 mesi al coltello con selezione di salumi e pecorini marchigiani <i>36 months Riserva knife-cut local Raw Ham and Selection of local cold cuts and pecorino cheese</i>	€ 14,00
Tartare di vitello, uovo croccante e maionese alle acciughe <i>Veal tartar with crispy egg and anchovy mayo</i>	€ 13,00
Cappuccino salato: verdure di stagione, spuma al reggiano e tartufo nero estivo <i>Salty Cappuccino: season vegetables cream, Parmigiano cheese foam and black truffle</i>	€ 10,00

Paste secche e all'Uovo | *Dry and Egg Pasta*

Spaghetto "Verrigni" ai cannolicchi saltati, fiori di zucca e polvere d'agrumi <i>Verrigni Spaghetti with mantis shrimp, courgette flowers and citrus powder</i>	€ 14,00
Maccheroncini di Campofilone con battuto di mazzoline, panocchie e vongole <i>Maccheroncini di Campofilone (typical long thin egg pasta of Marche) with gournard, mantis shrimp and clams</i>	€ 13,00
Mezze maniche all'uovo ai moscioli di Portonovo, purea di piselli alla maggiorana e datterini arrostiti <i>Eggpasta with Portonovo Mussels, pea puree with marjoram and roasted tomatoes</i>	€ 12,00
Pappardella fatta in casa al ragu' d'anatra, scorzetta d'arancia e patè di taggiasche <i>Hand made Pappardelle with duck ragu', orange flakes and taggiasche olives patè</i>	€ 13,00
Mezze maniche "Verrigni" in porchetta, maiale allo stato brado e finocchietto selvatico <i>Verrigni short cut pasta cooked "in Porchetta" with pork and wild fennel</i>	€ 12,00
Raviolo chiuso a mano ripieno di burrata e cipolla caramellata, datterini appena scottati e pesto d'erbe aromatiche <i>Hand made ravioli stuffed with burrata soft cheese and caramelized onion, tomatoes and dried herbs pesto</i>	€ 14,00
H Spaghetto "Horizon" mantecato in forma di Parmigiano con pepe e guanciaie croccante (preparato in sala) <i>Spaghetti pasta creamed in the parmesan cheese form with black pepper and crispy bacon</i>	€ 15,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



MEDITERRANEO
RESTAURANT

Secondi di Terra e di Mare | *Second Dishes*

Salmone al vapore, verdure appena scottate, panna acida e uova di salmone <i>Steamed salmon with seared vegetables, sour cream and salmon eggs</i>	€ 18,00
Pescato del giorno alla brace <i>Fish of the day - grilled</i>	SQ
Guazzetto dello chef con crostoni di pane <i>Fish and seafood mix stewed in light tomato sauce with toasted bread</i>	SQ
Tagliata di black angus ai fiocchi di sale affumicato ed olio al rosmarino <i>Black Angus steak slices with smoked salt and rosemary oil</i>	€ 17,00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, patate al tartufo nero estivo e riduzione di vino cotto <i>Slowly cooked duck-breast with truffle potatoes and cooked wine dressing</i>	€ 18,00
Carre d'agnello da latte in crosta di pistacchi, salsa di cottura e caponatina <i>Saddle of lamb with pistachio crust, cooking sauce and vegetables</i>	€ 18,00

Vegetariano - Vegano | *Vegetarian - Vegan*

Zuppa del giorno <i>Soup of the day</i>	€ 8,00
Penne integrali con pomodoro verde e mandorle tostate <i>Wholemeal Penne pasta with green tomato and toasted almonds</i>	€ 10,00
Hamburger di verdure <i>Veggie burger</i>	€ 10,00
Vegan cotoletta <i>Breaded Veggie cutlet</i>	€ 10,00
Patate fritte o Patate arrosto <i>Fried or Roasted potatoes</i>	€ 4,00
Insalata verde o mista <i>Fresh green o mix salad</i>	€ 4,00
Verdure di stagione <i>Season vegetables</i>	€ 5,00
Insalatona (con tonno, mais, mozzarella) <i>Mixed salad with tuna, corn and mozzarella</i>	€ 10,00



HOTEL HORIZON | lu.al. s.r.l. unipersonale
Strada provinciale veregrense - Montegranaro - FM
Sede legale: Via Gramsci, 14 - Monte Urano - FM
P.IVA e C.F. 01653230449