



da RISTORANTE
Giustina

MENU

◆FAI L'APERITIVO!

SCEGLI IL TUO DRINK TRA LE NOSTRE PROPOSTE.

LE BOLLICINE IN COMPAGNIA

PECORINO SISTO V
Spinsanti, Camerano (AN) 20

NADIR BRUT
Belisario, Matelica (MC) 16,5

BRUT ROSE
Marotti Campi,
Morro d'Alba (AN) 22

UN FERMO PER APRIRE IL MARE

ROSE DEL COPPO
Conte Leopardi,
Numana (AN) 18

VALBONA VERDICCHIO DOC
Belisario, Matelica (MC) 14,50

ALFRESCO
Collina del Frate,
Fossombrone (PU) 25

CALICI PERFETTI PER INIZIARE

VALBONA VERDICCHIO DOC
Belisario, Matelica (MC) 4

NADIR BRUT
Belisario, Matelica (MC) 4,5

PECORINO SISTO V
Spinsanti, Camerano (AN) 5

PASSERINA SPUMANTIZZATA
Carminucci, Grottammare (AP) 5,5



♦ ANTIPASTI

L'INIZIO DEL VIAGGIO TRA I SAPORI DEL NOSTRO MARE



IL GRANDE ANTIPASTO

di Giustina

Il nostro benvenuto dal mare, arricchito dalla celebre polenta allo scoglio, con una selezione di: insalata di mare, gamberone al vapore, salmone e pesce spada, cozze al limone, canestrello, cornetto di baccalà mantecato, alici marinate, crostino con carciofo. 25 a persona

E se vuoi condividere aggiungi anche:

I CANNOLICCHI ↩

Molluschi selezionati dell'Adriatico teneri e saporiti, preparati in modo semplice per esaltarne il gusto e la freschezza naturali. +14,5

GLI STORICI

IL FREDDO DEL CONERO

Selezione esclusivamente di assaggi freddi con insalata di mare, gamberone al vapore, salmone e pesce spada, cozze al limone, canestrello, cornetto al baccalà mantecato, alici marinate e crostino con carciofo. 20

PEPATA DI COZZE

Cozze fresche saltate in padella con pepe nero e limone, servite calde per esaltarne tutto il sapore del mare. 16

INSALATA DI MARE

Seppie lavorate con cura e condite con semplicità secondo la tradizione marinara della nostra costa. 17

GLI SFIZIOSI

TRIDENTE DI MARE

Selezione di sapori delicati del mare: salmone marinato, pesce spada affumicato e tonno delicato serviti per esaltare freschezza, equilibrio e profumi dell'Adriatico. 16

CANESTRELLI

Delicatamente scottati alla griglia per esaltarne la naturale freschezza. 14

◆PRIMI

I NOSTRI PIATTI ICONICI.
Disponibile anche pasta senza glutine +2



GNOCCHI ALLO SCOGLIO

**Uno dei sapori più amati
della nostra cucina.**

Soffici gnocchi di patate
avvolti da un ricco sugo di
mare tra i profumi autentici
dell'Adriatico. 17

CHITARRINE ALLA GIUSTINA

La nostra firma nel piatto.

Chitarrina all'uovo saltata
in un intenso sugo rosso
di mare, morbidi calamari,
mazzancolle, vongole
dell'Adriatico e zucchine. 17

SPAGHETTI *tra le* VONGOLE

Spaghetti saltati con vongole
dell'Adriatico e pomodorini gialli
freschi. 15

PERLA DELL'ADRIATICO



RESTAURANT GURU 2024
MIGLIOR RISOTTO A SIROLO

**Tre anni consecutivi premiato
come miglior risotto di Sirolo.**

Cremoso risotto mantecato con
profumati frutti di mare, preparato
in bianco per esaltarne tutta la
delicatezza e i profumi autentici
dell'Adriatico. Diventato negli anni
uno dei piatti simbolo della nostra
cucina. Min. 2 persone.

18 a persona

TAGLIATELLE DEL MARE NOSTRO

Tagliatelle all'uovo accompagnate
da un armonioso misto di frutti di
mare in bianco. 17

Non si fanno variazioni nei primi piatti.

◆SECONDI

Il pesce al forno ha una impanatura fatta con pane raffermo profumato alle erbe, come da tradizione locale.

L'ARROSTO DI MARE

Il mare nella sua espressione più generosa.

Sogliola, spiedino di calamaro, spiedino di mazzancolla, canestrello e cannolicchi, serviti con patate arrosto dorate e fragranti. 25

PROPOSTE DI PESCATO a peso

ROMBO*

hg € 5,90

CODA DI ROSPO*

SCAMPI / ASTICE AL VAPORE
BRODETTO ALL'ANCONITANA

(su ordinazione, in base al prezzo del mercato)

SPIGOLA AL CARTOCCIO

con pomodori freschi, olive e aglio. 20

SPIEDONE DI PESCE

Con seppioline, coda di rospo, gamberone, calamaro e zucchina, servito con patate arrosto dorate e fragranti. 21

SEPPIOLINE IN POTACCHIO

su purea di ceci

Seppioline in potacchio, servite su vellutata di ceci e accompagnate da patate. 21

CONTORNI E SFIZI

OLIVE FRITTE RIPIENE DI TONNO

L'oliva frita incontra il mare (pz. 6) 9

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA

tagliate sottili al momento 5

VERDURE GRATINATE

Pomodori, zucchine al gratin 6

INSALATA MISTA

Insalata, pomodori, carote 5

IL MARE FRITTO

Il gusto croccante del mare

Paranza, calamari e mazzancolle in frittura dorata e croccante, accompagnati da patatine fritte e chips di zucchine fritte. 23

Rendilo perfetto, aggiungi:

OLIVE FRITTE

RIPIENE DI TONNO +9

E IL DOLCE?

**Non puoi perderti
il nostro
Giustinamisù !**

◆ VINI BIANCHI MARCHIGIANI



Fattoria Le Terrazze, Numana (AN)

LE CAVE I.G.T.

Chardonnay 100%

Minerale e vibrante, aggrumato e sapido.

21



Spinsanti, Camerano (AN)

ANNA CHIARA

Chardonnay e Sauvignon Blan

Sentori fruttati e floreali

19



Collina delle Fate, Fossombrone (PU)

ALFRESCO

Sauvignon 100 %

Aromi verdi

25



Fattoria Nanni, Apiro (MC)

ORIGINI

Verdicchio dei castelli di Jesi (classico riserva)

Fresco, sapido e secco

28



Marotti Campi (AN)

LUZANO

Verdicchio

Acacia, ginestra e finale piacevolmente mandorlato

18



Crognaletti, Montecarotto (MC)

CAMPO DELLE OCHE

Verdicchio

Mandorla, camomilla, zafferano

28



Umani Ronchi, Osimo (AN)

CASAL DI SERRA

Verdicchio 100 %

Sentore di fiori di campo, mela gold, pesca gialla e nespola

0,375 lt - 11

0,750 lt - 22



Umani Ronchi, Osimo (AN)

VECCHIE VIGNE

Verdicchio 100 %

Ampio bouquet di ginepra, camomilla, albicocca matura, ananas e pesca con piacevoli sentori di menta selvatica, salvia e nocciola

29



Belisario, Matelica (MC)

VIGNETI

Verdicchio

Profumo persistente e sapido

21



Umani Ronchi, Osimo (AN)

LH2

Verdicchio e Chardonnay

Ottima complessità aromatica con carattere netto e di spessore

29



Umani Ronchi, Osimo (AN)

BIANCHELLO DEL METAURO

Bianchetto 100%

Sentori fruttati e floreali

17



Carminucci, Grottammare (AP)

PECORINO D.O.C.G.

Pecorino 100 %

Deciso ma non invadente, sentori di frutta tropicale e fiori bianchi

20



Spinsanti, Camerano (AN)

PECORINO SISTO V

Pecorino

Intenso e persistente, con note balsamiche di salvia e timo, floreali di acacia e sentori di crosta di pane.

20



Carminucci, Grottammare (AP)

PASSERINA I.G.T.

Passerina 100%

Gusto pieno e fresco ma equilibrato, sentori di frutta

18



Carminucci, Grottammare (AP)

PASSERINA SPUMANTIZZATA

Passerina 100 %

Intenso perlage, fruttato, sapido e di buona persistenza

20

♦ VINI ROSÈ MARCHIGIANI



Marotti Campi, Morro d'Alba (AN)

BRUT ROSÈ



Lacrima 100 %



Fresco con aromi floreali

22



Conte Leopardi, Numana (AN)

ROSE DEL COPPO



Montepulciano 100 %



Aroma fresco e fruttato

18

♦ VINI ROSSI MARCHIGIANI



Umani Ronchi, Osimo (AN)

ROSSO CONERO D.O.C. SAN LORENZO



Montepulciano 100 %



Odore al naso fruttato con
note di marasca

0,375 lt - 11

0,750 lt - 22



Spinsanti, Camerano (AN)

ROSSO CONERO



Montepulciano, Sangiovese



Al naso gradevole con
profumo intenso di frutta
rossa, marasca e frutta

22

♦ SELEZIONE VINI DA GIUSTINA

Una selezione di vini del territorio,
ideale per accompagnare i nostri
piatti di mare.

Valbona Verdicchio DOC "BELISARIO"

Nadir Brut "BELISARIO"



4



14,50

4,5

15,50

♦ BEVANDE

Acqua potabile trattata 1,5

Acqua in bottiglia 2

Coperto 2,5

Coperto celiaco 4,5

I prezzi sono espressi in euro.

In caso di irreperibilità di prodotti freschi saranno serviti surgelati di ottima qualità.

Supplemento per pietanze celiache € 2,00

Mettiamo a vostra disposizione la tabella degli allergeni, come richiesto dalla normativa vigente.

Nel caso di intolleranze alimentari vi chiediamo l'accortezza di segnalarlo tempestivamente al nostro personale di sala.

da **RISTORANTE**
Giustina

Tel. 071 933 0802 - 334 88 20 822

orazi.antonella@gmail.com

www.ristorantedagiustina.com

