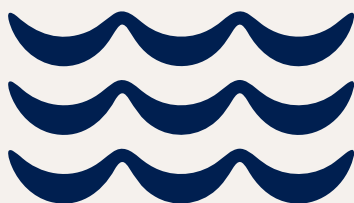


Dàciccio

IN RIVA AL MARE







ANTIPASTI	6
PRIMI PIATTI	8
SECONDI & CONTORNI	10
SENZA GLUTINE	12
ALTERNATIVE	15
DESSERT	18
SPIRITS	20
CARTA DEI VINI	24
LE NOSTRE BIRRE	42
IL TEAM	44

LA STORIA DEL MARE *AMORE, PASSIONE E CUCINA*



ANTIPASTI



Degustazione di Antipasto Freddo

La cottura al vapore è da sempre una specialità di famiglia, e questa combinazione di antipasti affonda le sue radici negli inizi del ristorante. Un'ode alla freschezza con note agrumate, tostate e mediterranee.

Insalata di Mare con Seppia¹, Polipo¹, Gambero¹ e Verdure Julienne;
Razza¹ al Vapore con Datterini, Basilico e Tropea;
Gallinella¹ con Crumble di Olive e Caviale di Pomodoro;
Salmone¹ al Vapore con Erba Cipollina;
Spada¹ al Vapore con Capperi e Mandorle Tostate;
Carpaccio di Spigola² al Vapore con Agrumi e Finocchietto;
Tris di Maionesi Fatte in Casa.

€ 20

IL SOMMELIER CONSIGLIA
Cla Blanc de Blancs Spumante di Verdicchio

Degustazione di Antipasto Crudo

Marinato e appena scottato: l'antipasto crudo è un perfetto equilibrio di genuinità e sapori intensi, per chi ama il pesce nella sua forma più autentica e raffinata.

Tartare di Tonno;²
Carpaccio di Spigola², di Spada², di Salmone¹ Marinato;
Ostrica Fine de Claire;
Mazzancolla¹ appena scottata.

€ 20

Cozze in Sauté

Un piatto succulento che racconta storie di un tempo passato, di pescatori e di cene semplici ma genuine. Nella sua essenzialità, un viaggio nel cuore della cucina marinara, che ti porterà direttamente in riva al mare.

€ 14

Degustazione di Antipasto Caldo

Una selezione di assaggi avvolgenti, dove la sapidità si fonde con la delicatezza, per esaltare ogni sfumatura di gusto. Un inizio stuzzicante, che racconta la tradizione a ogni morso.

Moscardini¹ al Sugo con Stracciatella Fresca;
Baccalà¹ con Patate;
Zuppa di Pesce con Calamari e Pescato di Stagione¹;
Lumachine² e/o Raguse² in Porchetta.

€ 20

IL SOMMELIER CONSIGLIA
Cla Rosé Spumante di Pinot Nero

Le cozze in sauté sono un piatto tradizionale dell'Adriatico, con radici umili nella cucina dei pescatori e influenze storiche, tra cui quella veneziana. Nelle Marche, la ricetta si è evoluta arricchendosi di sapori locali. Per apprezzare appieno questo piatto, si consiglia di assaggiarlo con pane fresco e di godersi ogni goccia del suo sapore autentico. Lasciati conquistare dalla "scarpetta" nel sughetto, un gesto che racconta secoli di cultura popolare.

Chitarrine alle Vongole e Pesto di Pistacchi

La prelibatezza delicata del sugo di vongole si mescola all'aroma e alla cremosità del pesto di pistacchi: l'incontro perfetto tra mare e terra.

€ 15

Passatelli al Ragù Bianco di Mare¹

La pasta della tradizione, morbida e dalla consistenza delicata, che trattiene i condimenti dando vita a un piatto che profuma di scogli.

€ 15

Ravioli al Nero di Seppia Ripieni di Ricotta e Salmone con Salsa alla Vodka e Gamberetti

L'audacia della salsa alla vodka e gamberetti avvolge il ripieno tenero e gustoso, per un primo che sa subito di vacanza in riviera.

€ 15

IL SOMMELIER CONSIGLIA
Elly Rosato di Pinot Nero



PRIMI





PIATTI



Risotto Rosato Vialone Nano con Crostacei e Molluschi

Creosità, armonia e vivacità: ogni forchettata è un tuffo tra le conchiglie in fondo al mare.

€ 15

Padellaccia di Calamarata "Pietro Massi" con Crostacei, Molluschi, Rana Pescatrice

Una pasta d'eccellenza per un piatto ricco di storia e di sapore. La tradizione a tavola e nel cuore.

€ 16

IL SOMMELIER CONSIGLIA
Laura Brut Rosé Pinot Nero e Chardonnay

LO CHEF CONSIGLIA

Tagliolini all'Astice con Pomodori e Basilico

Un piatto che profuma di estate: l'eleganza del mare in un nido di tagliolini dorati, con un tocco di freschezza.

€ 25

I Pastificio Massi di Senigallia è specializzato nella produzione di pasta secca di pregio. La semola utilizzata è 100% italiana, e la produzione avviene senza stress termici o meccanici, preservando la qualità nutrizionale e sensoriale.

Pesce al Forno con Contorno dall'Orto

Il nostro tributo alla generosità del mare. Materie prime e ingredienti genuini trattati con metodo e passione.

Scelta fra Branzini², Rombi², San Pietro², Orate², Pescatrici².

€ 25

IL SOMMELIER CONSIGLIA
Marcello Verdicchio Superiore DOC

Frittura Mista di Pesce e Verdure

Leggera e croccante frittura di Calamari¹, Gamberi¹, Zanchette², Triglie², Scampi¹, Carote, Zucchine, Melanzane.

€ 20

Grigliata Mista di Pesce Impanata alla Marchigiana

Grigliata tradizionale di Scampi¹, Spiedini di Calamari¹, di Gamberi¹, Spigola², Coda di Rospo¹, Sardoncini di Alici² e Cozze^{1,2}.

€ 24

Spiedino di Enzo

La nostra proposta di spiedino di Gamberi¹ e Calamari¹

Un grande classico, fresco e appetitoso. Consigliamo di gustarlo con qualche goccia di limone appena spremuto.

2pz € 14

CONTORNI

Insalata di Stagione

€ 5

Patate Fritte¹

€ 5

Gran Gratinato di Verdure² 

€ 10

I Branzino al Forno è il secondo più amato dai nostri clienti e uno dei piatti più apprezzati della cucina mediterranea. Conosciuto per la sua delicatezza e il sapore raffinato, il branzino si presta perfettamente alla cottura al forno, che esalta la sua bontà e ne preserva le proprietà nutrizionali.

SECONDI & CONTORNI





**SENZA
GLUTINE**

Degustazione di Antipasto Freddo

Insalata di mare con Seppioline¹ e Verdure Julienne;
Insalata di Polipo¹ Patate e Fagiolini¹;
Razza¹ alla Catalana con Datterini, Basilico e Tropea;
Gallinella¹ con Crumble di Olive e Caviale di Pomodoro;
Salmone¹ Marinato con Melone al Mojito;
Baccalà¹ Mantecato con Mandorle e Balsamico;
Tris di Maionesi Fatte in Casa.

€ 20

Degustazione di Antipasto Crudo

Tartare di Tonno², Carpaccio di Ricciola², Sashimi di
Salmone Marinato¹, Ostrica Fine de Claire, Scampetto¹ e
Mazzancolla¹ appena scottati.

€ 20

Tris di Caldi

Lumachine¹ e Raguse¹ in Porchetta, Moscardini¹
all'Arrabbiata, Seppie¹ e Piselli¹.

€ 18

Cozze in Sauté

Nella sua essenzialità, un piatto succulento che racconta storie di pescatori e di cene semplici ma genuine, in riva al mare.

€ 14

Passatelli al Ragù Bianco di Mare¹

La pasta della tradizione, morbida e dalla consistenza delicata, che trattiene i condimenti dando vita a un piatto che profuma di scogli.

€ 16

Chitarrine alle Vongole e Pesto di Pistacchi^{1,2}

La prelibatezza delicata del sugo di vongole si mescola all'aroma e alla cremosità del pesto di pistacchi: l'incontro perfetto tra mare e terra.

€ 16

IL SOMMELLIER CONSIGLIA
Nice Passerina I.G.T.

Gnocchi allo Scoglio

Profumati gnocchi con salsa rossa di mare^{1,2}.

€ 16

Frittura Mista di Pesce e Verdure

Leggera e croccante frittura di Calamari¹, Gamberi¹,
Zanchette², Triglie², Scampi¹, Carote, Zucchine,
Melanzane.

€ 22

Pesce al Forno con Contorno dall'Orto

Scelta fra Branzini², Rombi², San Pietro², Orate²,
Pescatrici².

€ 25

Patate Fritte¹

€ 6



*Il nostro locale aderisce al progetto
Alimentazione Fuori Casa senza glutine
dell'AIC – Associazione Italiana Celiachia.*

Insalata di Mare¹ € 15

Seppia¹, Polipo¹, Gamberi¹, con Julienne di Sedano, Carota e Zucchine.

Degustazione di Antipasti Vegani  € 18

Tagliata di Tofu, Tempeh con Verdure di stagione;
Frittura di Verdure Pastellate su Rucola e Datterini;
Tris di Hummus (Classico - Barbabietola - Cocco);
Servito con Maionese di Pomodoro e Salsa Agrodolce.

Ostriche Fine de Claire 4pz € 16

Provenienza: Francia

Tagliatelle al Ragù² € 13

Padellaccia Vegana  € 14

Con Pasta di Pietro Massi e sugo di verdure.

Primi al Pomodoro € 10

Con pasta fresca o pasta secca.

Cotoletta di Pollo € 15

Servita con patate fritte¹.

Tagliata di Manzo² € 19

Servita con rucola, grana e pomodorini.



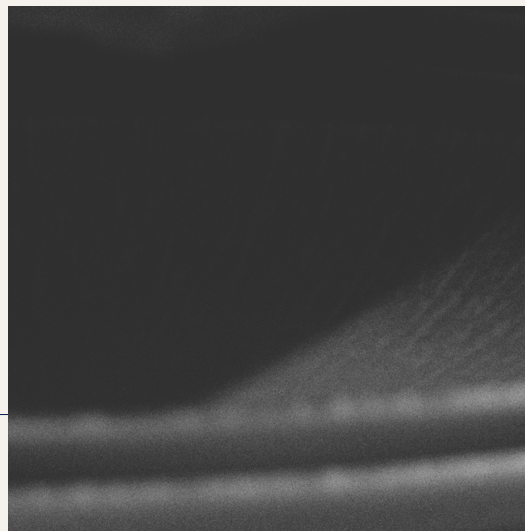
ALTERNATIVE





IL GUSTO DEL MARE *UN PIATTO* *ALLA VOLTA*

"Scegliere ingredienti freschi e di qualità è il primo passo per trasformare un semplice piatto in un'esperienza indimenticabile."





Semifreddo al Caramello Salato

Semifreddo con cuore di caramello salato, camicia di cioccolato, crumble di nocciola e lamponi.

€ 7

Cheesecake alle Fragole

Cremosa cheesecake con coulis di fragole, mango e passion fruit su crumble al cioccolato.

€ 7

Tortino al Cioccolato

Morbido tortino al cioccolato dal cuore caldo.

€ 7

Semifreddo al Torroncino

Delicato semifreddo al torroncino, cremoso e avvolgente, con il gusto unico delle nocciole e del miele.

€ 6

IL SOMMELIER CONSIGLIA CON TUTTI I DESSERT
Cesolano Vino Dolce Muffato di Verdicchio

Mousse allo Yogurt e Frutti di Bosco

Vellutata mousse allo yogurt con crumble croccante e frutti di bosco.

€ 7

Tiramisù della Casa

Il nostro tiramisù della casa, preparato secondo la tradizione, con strati di morbido biscotto imbevuto di caffè e mascarpone vellutato.

€ 7

Sorbetto al Limone

Dissetante sorbetto agrumato, perfetto per il fine pasto.

€ 4

Sorbetto al Caffè

Il sapore deciso ed energico del caffè in un morbido sorbetto.

€ 4

Tartufo al Gianduia

Goloso cuore di cioccolato e nocciole, ricoperto da una delicata scaglia di cacao.

€ 6

Coperto € 3,00

Acqua € 2,00

Caffè / Orzo / Ginseng € 2

Bibite € 4

*tutti i dessert sono senza glutine



DESSERTS



SPIRITS



GIN CORNER

Bond St. London Dry

Vero Gin Londinese composto da dieci botaniche di tre continenti diversi. Secco e Agrumato.

€ 7

Elephant

Prodotto in Germania con quattordici botaniche provenienti dall'Africa come l'agrumo del Baobab e il floreale del Buchu.

€ 9

Akori ai Fiori di Ciliegio

Elementi botanici, una combo di alcol e riso, canna di bambù, ginepro, zenzero, dragon fruit.

€ 9

Fishers London Dry

Infuso con erbe autoctone e piante della flora costiera del suffolk, sapido e marino.

€ 9

Saigon Baigur

Distillato a mano in Vietnam. Composto da dodici botaniche locali. Gusto fresco e vibrante.

€ 10

Roku Japanese

Fiori di ciliegio, yuzu e agrume giapponese. Al palato entra pulito, fresco e coinvolgente.

€ 8

Citadelle Gin de France

Gin unico al mondo per la complessità della lenta lavorazione con botaniche provenienti da diciannove Paesi diversi.

€ 10

Sabatini 0.0

Gin Premium Blend analcolico Toscano.

Composto da un infuso di cinque botaniche: salvia, timo, foglie di olivo, lavanda e verbenà.

€ 8

Sabatini

Gin Premium London Dry Toscano.

Composto da nove botaniche: ginepro, coriandolo, iris fiorentino, finocchio selvatico, timo, foglie di olivo, lavanda, verbenà e salvia.

€ 9

Gin Mossi

Essenze e botaniche segrete provenienti dal mercato della profumeria di altissimo livello. Una vera acqua di colonia da indossare sul palato. Marino e aromatico.

€ 10

Gin Mare

Botaniche di tutto il Mediterraneo fanno di questo gin un riferimento. Rosmarino, oliva arbequina, basilico, timo, arance, limone, coriandolo, ginepro, cardamomo verde.

€ 10

COCKTAILS

Americano Bianco	€ 7
Americano	€ 7
Negroni	€ 8
Blue Spritz	€ 6
Aperol Spritz	€ 6
Lola Spritz	€ 5
Campari Spritz	€ 6
Rosarita Paloma	€ 7
Moscow Mule	€ 7
Dark 'n' Stormy	€ 7

ANALCOLICI

Virgin Spritz	€ 6
Virgin Paloma	€ 6
Virgin Bellini	€ 6

WHISKY

Lagavulin	€ 10
Talisker	€ 8
Laphoaig	€ 8
Bulleit Bourbon	€ 7
Jack Daniel's	€ 6

GRAPPE

Marzadro	€ 4
Delicata, Forte, Aromatica	
Anfora	€ 4
Bianca Morbida	
903	€ 4
Barrique Morbida	
Diciotto Lune	€ 4
Collesi	€ 4
Barricata	
Zaccagnini	€ 4
Verdicchio	

LIQUORI LOCALI

Canaja, Erborista, Varnelli,	
Sibilla, Lola	€ 4
Bitter Antonucci	€ 5
Vermuth Casalfarneto	€ 4
Jefferson Amaro Importante	€ 5
Vodka Collesi	€ 5

CARTA DEI VINI





FRESCO E LEGGERO

Percorso Argento

Calice di Enzo Chardonnay a fermentazione naturale con gli Antipasti
Calice di Nice Passerina Biologica con i Primi
Calice di Mandri Pecorino con i Secondi

3 Calici € 8

ERUTTATO E STRUTTURATO

Percorso Oro

Calice di Betty Passerina Extra Dry con Antipasti
Calice di Mandri Pecorino con i Primi
Calice di Marcello Verdicchio Classico Superiore con i Secondi

3 Calici € 10

VIBRANTE E GIOCOLO

Percorso Oro Rosa

Calice di Laura Rosé Brut di Pinot Nero con gli Antipasti
Calice di Elly Rosato di Pinot Nero con i Primi
Calice di Gio Montepulciano con i Secondi

3 Calici € 12

MINERALE E RAFFINATO

Percorso Platino

Calice di Cla Blanc de Blancs con gli Antipasti
Calice di Cla Blanc de Noir con i Primi
Calice di Cla Rosé con i secondi

3 Calici € 16

*PERCORSI
DI VINI*
AL CALICE

VINI DELLA CASA

IL PIÙ RICHIES TO



Marcello

Verdicchio Classico Superiore Doc

Dedicato a una persona speciale che amava pescare in riva al mare.

Un vino strutturato realizzato in esclusiva per Laura Pongetti.

Gusto: fresco, minerale, sapido, strutturato.

Abbinamenti: primi e secondi.

€ 15 / € 4 🍷

Nice

NEW STYLE

Passerina I.G.T. Biologica

Dedicato a Maria Nice, la prima donna del Ristorante Da Ciccio.

Realizzato nella Cantina Zaccagnini.

Gusto: fruttato dalla beva facile e leggero.

Abbinamenti: antipasti e primi.

€ 14 / € 3,5 🍷

Mandri

NEW ENTRY

Falerio doc Pecorino

Per chi ama vini bianchi strutturati dal finale morbido.

Gusto: fruttato e floreale al naso, persistente in bocca

Abbinamenti: primi e secondi.



€ 16 / € 4 🍷

Elly

Rosato delle Marche

Rosato di Pinot Nero

Abbinamenti: antipasti caldi e primi di pesce.



€ 16 / € 4 🍷

Giò

Montepulciano 100%

Dedicato a Giovanna, la mamma di Laura. Donna dal carattere deciso come il vino che porta il suo nome.

Realizzato nella Cantina Zaccagnini

Gusto: floreale, corposo e dal colore intenso.

Abbinamenti: antipasti caldi e primi rossi di pesce, carne rossa.



€ 18 / € 5 🍷

Enzo

Vino Bianco Frizzante

Dedicato a Enzo Giacomelli Co-Fondatore del Da Ciccio

Charmat di uve Chardonnay a fermentazione naturale

Gusto: fresco con bollicina leggera.

Abbinamenti: antipasti e primi.



€ 14 / € 3,5 🍷



Betty

Passerina Extra Dry

Charmat Lungo di Uve Passerina.
Alternativa Marchigiana al Prosecco.

Scelta consigliata a chi ama una bolla morbida.

Gusto: fruttato.

Abbinamenti: aperitivi e crostacei.

€ 16 / € 4 🍷



Laura

Brut Rosé

In collaborazione con la Cantina Zaccagnini

Charmat lungo e coinvolgente di uve Pinot Nero e Chardonnay

Abbinamenti: antipasti e primi.

€ 16 / € 4 🍷

IL PIU' RICHIESTO



Cla Blanc de Blancs

Dosaggio Zero

Metodo Classico da uve di Verdicchio lasciate almeno 36 mesi sui lieviti.

Selezionate da Claudio Giacomelli.

Abbinamenti: aperitivi e pesci bianchi.

€ 26 / € 6,5 🍷

NEW ENTRY



Cla Blanc de Noir

Dosaggio Zero

Metodo Classico da uve di Pinot Nero vinificate in bianco

*Selezionate da Claudio Giacomelli.
Almeno 36 Mesi sui lieviti.*

Abbinamenti: aperitivi e pesci bianchi.

€ 26 / € 6,5 🍷

NEW ENTRY



Cla Rosé

Dosaggio Zero

Metodo Classico di Pinot Nero con almeno 36 mesi sui lieviti.

Selezionate da Claudio Giacomelli.

Abbinamenti: antipasti caldi, risotti e grigliate.

€ 26 / € 6,5 🍷



Marcello 375cl

Verdicchio Classico Superiore Doc

Dedicato a una persona speciale che amava pescare in riva al mare.

Un vino strutturato realizzato in esclusiva per Laura Pongetti.

Gusto: fresco, minerale, sapido, strutturato.

Abbinamenti: primi e secondi.

€ 9 🍷

BOLLE METODO CLASSICO

Rosé Brut Metodo Classico

Podere Santa Lucia

Lacrima 10% almeno 24 mesi sui lieviti

€ 27

Brut Rosé Metodo Classico

Garofoli (Marche)

Montepulciano 100% almeno 30 mesi sui lieviti

€ 28

Dosaggio Zero

Blanc de Blancs Millesimato

Zaccagnini (Marche)

Chardonnay 100% almeno 36 mesi sui lieviti

€ 27

Dosaggio Zero di Verdicchio

Millesimato

Zaccagnini (Marche)

Verdicchio 100% almeno 60 mesi sui lieviti

€ 27

Pinot Bianco Dosaggio Zero

Tenuta Marino (Marche)

Pinot Bianco 100%

€ 28

Dosaggio Zero Millesimato

Podere Mattioli (Marche)

Verdicchio 75% Chardonnay 15%, 48 mesi sui lieviti

€ 30

La Hoz Brut Millesimato

Umani Ronchi (Marche)

Verdicchio 100% almeno 60 mesi sui lieviti

€ 30

Madonna delle Vittorie

Trento Doc Brut Millesimato

Chardonnay 100%

€ 27

Altemasi

Trento Doc Brut Millesimato

Chardonnay 100%

€ 29

Argento

Pilandro

Brut Millesimato

Lugana 75% Chardonnay 15%

€ 27

Oro

Pilandro

Brut Millesimato

Lugana 100%

€ 28

S.Martina

Pilandro

Brut Millesimato

Pinot Nero e Chardonnay

€ 28

METODI CLASSICI ESTERI

Charles Baur Crémant D'alsace Brut	€ 28	Damien Pinon Vouvray Brut De Brut	€ 28
Charles Baur Crémant D'alsace Rosé Brut	€ 28	Tresor Cava Gran Reserva Brut Nature	€ 28
Parigot "La Sentinelle" Crémant Du Bourgogne Extra Brut	€ 28		
J.Laurens Crémant De Limoux Brut			

FRANCIACORTA D.O.C.G.

CUVÉE BRUT

Vezzoli	€ 29
Centinari	€ 32
Ca'Del Bosco	€ 50

SATÈN

Vezzoli	€ 33
Centinari	€ 40

ROSÉ

Vezzoli	€ 35
Centinari	€ 45
Ca' Del Bosco	€ 55

DOSAGGIO ZERO

Vezzoli	€ 30
Centinari	€ 38

RISERVE

Ca' Del Bosco Anna Maria Clementi millesimato 2016	€ 180
Ca' Del Bosco Anna Maria Clementi millesimato 2015	€ 190
Ca' Del Bosco Anna Maria Clementi millesimato 2014	€ 200

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

Etienne Calsac
Prem. Cru Extra Brut
Chardonnay 100%
Côte des Blancs
€ 65

Waris-Larmandier
Particules Crayeuses Extra Brut G.C.
Chardonnay 100%
Côte des Blancs
€ 70

BLANC DE NOIR

Pierre Brigandat
Brut Nature
Pinot Noir 100%
Côte des Bar
€ 55

Jean Vesselle
Oeil de Perdrix Brut s.a.
Pinot Noir 100%
Montagne de Reims
€ 65

PINOT MEUNIER

J. Charpentier
Tradition Brut s.a.
Pinot Meunier 100%
Vallée de la Marne
€ 60

Roger Coulon
“Heri Hodie” Extra Brut
Pinot Meunier 100%
Montagne de Reims
€ 75

CUVÉE

Etienne Oudart
Brut Origine
Meunier 60% Chard 25% Noir 15%
Vallée de la Marne
€ 60

Laherte
Ultradition extra Brut
Meunier 60% Chard 30% Noir 10%
Côte Sud d'Epernay
€ 65

ROSÉ

Etienne Oudart Reference
Brut Rosé
Chard. Noir Meunier
Vallée de la Marne
€ 60

Pierre Brigandat
Rosé de Saignée Brut s.a.
Pinot Noir 100%
Côte des Bar
€ 55

BIODINAMICI / ORGANIC**Le Guédard**

Les Vignes de Mon Grand-Père

Pinot Noir 100%

Grande Vallée de la Marne

€ 62

Cazé-Thibaut

Naturellement Nature

Pinot Meunier 100%

Vallée de la Marne

€ 65

Etienne Oudart

Sans Soulfites Ajoutés

Meunier 50% Chard 50%

Vallée de la Marne

€ 68

Waris-Larmandier

Racines de Trois Brut

Chardonnay 100%

Côte des Blancs

€ 70

TOP BRAND**Bollinger**

Special Cuvée Brut

Noir 60% Chard 25% Meunier 15%

Vallée de la Marne

€ 85

Bollinger Special Rosé Brut

Noir 62% Chard 24% Meunier 14%

Vallée de la Marne

€ 105

Dom Pérignon

Chardonnay Pinot Noir

Vallée de la Marne

€ 295

VALDOBBIADENE

Bellenda
San Fermo
Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato
6g/sugars
€ 20

Bellenda Rosé
Prosecco Rosé D.O.C. Brut
8g/sugars
€ 20

Bellenda MIRAVAL
Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry
14g/sugars
€ 20

Bellenda S.C. 1931
Prosecco Superiore D.O.C.G. Pas Dosé
zero sugars
€ 25

Bellenda RADICALE
Metodo Classico Brut Nature Non Sboccato
senza solfiti aggiunti
€25

VINI DA DESSERT

Zaccagnini
Cesolano
Vino Muffato di Verdicchio dei Cast. Di Jesi (Staffolo)
€ 20

Vicari
Amabile
Vino Passito di Verdicchio dei Cast. Di Jesi (Morro D'Alba)
€ 20

La Spinetta
Asti
Moscato D.O.C.G.
€ 22

VINI BIANCHI ESTERI

SPAGNA

Las Quadras
Costers del Sió Blanco

€ 22

FRANCIA

Château Le Payral
BERGERAC BLANC SEC

€ 22

Annabel de Puybarbe
BOURDEAUX ROSÉ

€ 22

Damien Pinon
VOUVREAY SEC

€ 30

Domaine Charles Baur
REISLING ALSACE

€ 30

Domaine d'Elise
CHABLIS

€ 30

Domaine de la Croisée
POULLY-FUMÉ

€ 35

VINI ANALCOLICI

Hofstatter
STEINBOCK RIESLING
ZERO ALCOL

€ 22 / € 5 🍷

Hofstatter
STEINBOCK RIESLING SPARKLING
ZERO ALCOL

€ 22 / € 5 🍷

Hofstatter
DR, FISCHER RIESLING SPARKLING
ZERO ALCOL

€ 22 / € 5 🍷

VERDICCHIO DI JESI

CLASSICI E CRU

Tenuta Musone Ghiffa	€ 20	Santa Barbara LE VAGLIE	€ 21
Montecappone Federico II	€ 20	Andrea Felici ANDREA FELICI	€ 22
Frati Bianchi Sparapani Il Priore	€ 20	Podere Mattioli YLICE	€ 23
Vicari Capofila	€ 20	Fattoria San Lorenzo LE OCHE	€ 23
Pilandro Passione	€ 20	Sartarelli TRALIVIO	€ 24
Umani Ronchi Casal Di Serra	€ 20	Tavignano MISCO	€ 24
Zaccagnini Salmagina	€ 20	Fattoria Coroncino CORONCINO	€ 24
Pievalta Tre Ripe	€ 20	Garofoli PODIUM	€ 25
Fattoria Nannì Arsicci	€ 20	Bucci CLASSICO	€ 25
Vignamato Versiano	€ 20	Bonci SAN MICHELE	€ 25

RISERVE E SELEZIONI

Zaccagnini
Salmagina Organic\Naturale

€ 20

Marotti Campi
SALMARIANO

€ 22

Tenuta Musone
Labieno

€ 25

Sparapani
DONNA CLOE

€ 25

Fattoria Nannì
ORIGINI

€ 25

Mezzanotte
LUNA

€ 25

Umani Ronchi
PLENIO

€ 25

Zaccagnini
PIER DELLE VIGNE

€ 25

Venturi
QUDÌ

€ 26

Fattoria San Lorenzo
CAMPO DELLE OCHE

€ 26

Santa Barbara
STEFANO ANTONUCCI

€ 28

Pievalta
SAN PAOLO

€ 30

Podere Mattioli
LAURO

€ 32

Fattoria Coroncino
GAIOSPINO

€ 35

Santa Barbara
TARDIVO MA NON TARDO

€ 40

Sartarelli
BALCIANA

€ 40

Montecappone
UTOPIA

€ 40

Bucci
VILLA BUCCI

€ 65

VERDICCHIO DI MATELICA

Fernando Alberto
SANT'OLIVIERO
Verdicchio di Matelica

€ 20

Colpaola
VERDICCHIO DI MATELICA

€ 22

Belisario
CAMBRUGIANO
Verdicchio di Matelica Riserva

€ 26

Fernando Alberto
GAUDIO
Verdicchio di Matelica Riserva

€ 26

VINI BIANCHI DELLE MARCHE

Tenuta Santi Giacomo e Filippo
LA FOGLIOLA
Uve di Bianchetto

€ 18

Fiorini
CAMPIOLI
Bianchetto Superiore

€ 18

Clara Marcelli
RAFFA
Passerina I.G.T.

€ 20

Collina delle Fate
ALFRESCO
Chardonnay

€ 20

Tenuta Santi Giacomo e Filippo
BELLANTONIO
Uve di Incrocio Bruni Invecchiate in Anfora

€ 24

Podere Santa Lucia
INCROCIO BRUNI

€ 20

Guerrieri
GUERRIERO BIANCO
Bianchetto e Verdicchio

€ 20

Guerrieri
GUERRIERO DEL MARE
Marche Bianco I.G.T.

€ 30

Montecappone
LA BRECCIA
Sauvignon Blanc

€ 20

La Calcinara
CLOCHARD
Verdicchio e Chardonnay

€ 22

Santa Barbara
ANIMALE CELESTE
Sauvignon

€ 22

Capecci
CIPREA
Pecorino D.O.C.G. Offida

€ 22

Quntì
Al Montenero
Falerio Pecorino D.O.C.

€ 22

Frati Bianchi Sparapani
DAJETEMPO
Marche Bianco I.G.T.
100%Verdicchio Macerato

€ 30

VINI ROSSI DELLE MARCHE

Montecappone
VIOLANTE
Marche Rosso I.G.T.
Lacrima

€ 20

La Calcinara
CACCIATORE DI SOGNI
Rosso Conero

€ 22

Guerrieri
GUERRIERO NERO
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

€ 22

Tenuta Musone
Buraco Marche I.G.T.
Montepulciano

€ 22

Guerrieri
GUERRIERO DELLA TERRA
Sangiovese e Montepulciano

€ 30

Santa Barbara
MOSSONE
Merlot

€ 40

Tenuta Santi
Giacomo e Filippo
FORTERCOLE
Sangiovese

€ 24

VINI D'ITALIA

SICILIA

Feudo Maccari
OLLI
Grillo I.G.T.

€ 20

Feudo Maccari
FAMILY AND FRIENDS
Grillo Selezione

€ 24

Feudo Maccari
OASI DI FEUDO
Rosato di Nero D'Avola

€ 22

Tornatore
ETNA BIANCO

€ 26

Tornatore
ZOTTORINOTTO
Etna Bianco Cru

€ 30

SARDEGNA

Sella & Mosca
MONTEORO
Vermentino di Gallura D.O.C.G.

€ 25

PUGLIA

Tormaresca - Antinori
CALAFURIA
Negroamaro Rosato

€ 24

CAMPANIA

Cantine Olivella
Katà Catalanese del Vesuvio

€ 22

Cantine Olivella
Ereo rosato del Vesuvio

€ 24

Cantine Olivella
Summa Catalanese del Vesuvio

€ 28

Cantine Olivella
Hebon Metodo Classico del Vesuvio

€ 33

ABRUZZO

Faraone
LE VIGNE di FARAONE
Trebiano D'Abruzzo D.O.C.

€ 22

Faraone
COLLEPIETRO
Pecorino I.G.T.
Colli Aprutini

€ 22

Faraone
CERASUOLO D' ABRUZZO D.O.C.
Rosato

€ 22

Faraone
FARAONE
Metodo Classico di Passerina
Dosaggio Zero

€ 28

UMBRIA

Castello della Sala

Antinori

CERVARO

Chardonnay I.G.T.

€ 75

TOSCANA

Poggio al Lupo

Toscana Bianco Vermentino

€ 22

LIGURIA

Lunae

Colli di Luni Vermentino

€ 22

LOMBARDIA

Pilandro

TERE CRÈA LUGANA D.O.C.

€ 22

FRIULI

Alturius

RIBOLLA GIALLA

€ 22

TRENTINO

Madonna delle Vittorie

CAPOALAGO

Gewurztraminer

€ 22

LA VIS

RITRATTI

Sauvignon

€ 22

LA VIS

RITRATTI

Chardonnay

€ 22

ALTO ADIGE

Hofstatter

DE VITE

Pinot Bianco

€ 22

Hofstatter

KOLBENHOF

Gewurztraminer (Cru)

€ 38

LE NOSTRE BIRRE



Collesi

Bionda	33 cl	€ 6
Blanche	33 cl	€ 6
IPA	33 cl	€ 6
Rossa	33 cl	€ 6

Baladin

Wayan	33 cl	€ 6
Isaac	33 cl	€ 6
Nora	33 cl	€ 6
Nazionale	33 cl	€ 6
Bionda 0% Alc	33 cl	€ 6
Blanche 0% Alc	33 cl	€ 6
IPA 0% Alc	33 cl	€ 6
Pop IPA - Lattina	33 cl	€ 6

Forst

Premium	20 cl	€ 3
1857	33 cl	€ 4
Felsenkeller - <i>Alla spina</i>	33 cl	€ 4
0.0% Zero Alcol	33 cl	€ 4
V.I.P. Pils	66 cl	€ 5

IL TEAM





In cucina non si lavora mai da soli, anche quando si è in silenzio.

Ogni gesto ha un'eco nelle mani degli altri, ogni errore si corregge insieme, ogni successo si condivide. È così che si crea qualcosa che vale: con ritmo e dedizione, in brigata, respirando all'unisono.





LEGENDA

¹ Prodotto prevalentemente congelato

² Prodotto fresco sottoposto a procedura per il controllo visivo, il congelamento e la conservazione a -20° previa consumazione a crudo e/o cotto (Reg. CE n. 852853/2004).

ALLERGENI

*Per garantire la vostra sicurezza e il massimo del comfort, vi invitiamo a comunicarci eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento dell'ordine.

NOTE

Tutti gli ingredienti sono visibili nel "Menu degli Ingredienti". Il pesce potrebbe variare a seconda della disponibilità.



Daciccio

Lungomare Leonardo Da Vinci, 8/B
60019 - Senigallia (Ancona - Italy)

☎ +39 071 792 2214
☎ +39 338 695 2826
☎ +39 071 791 3053

✉ info@daciccio.com
🌐 daciccio.com