



Sono dentro al California
Per prendermi una sbornia
Oggi ve ne prego
Dei problemi me ne frego

Gli antipasti son speciali
Sembra avessero le ali
È stato, detto, fatto
Son spariti dal mio piatto

La ragazza ci consiglia
Gamberoni sulla griglia
Con un piatto messo a fianco
Tagliolini fatti in bianco

Questo ristorante
è un locale assai elegante
mi propongo di tornare
per mangiare di fronte al mare

Perciò caro lettore
Per un giorno fai il signore
Entra qui nel California
Mangia, bevi, e dopo, sogna.

Dedica di Lino
il 13/04/2009

ANTIPASTI FREDDI

Insalata di mare

seppia con riduzione di carote, crumble di olive taggiasche e polvere di capperi – 10 €

Baccala'

mantecato, maionese al mojito e tuille alla rapa rossa – 12 €

Carpaccio di spada

affumicato con cipolla rossa in agrodolce, nocciole e citronette al frutto della passione – 10 €

Ombrina

in bocconcini al forno, melanzane e pomodorino confit – 15 €

Polpo con patate prezzemolate

olio al basilico e maionese di cavolo viola – 13 €

Mini hamburger

con alici marinate e verdure croccanti alla senape – 9 €

Scampi alla Catalana – (3 pz) 18 €

Gamberetti in salsa rosa

con melone e rucola – 10 €

Tartare

di tonno pinna gialla, salsa alla senape e cipollina fritta – 15 €

Pannocchie

cotte al vapore, olio evo, limone, prezzemolo – (7pz) 14 €

* In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità

* Il prodotto della pesca destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



ANTIPASTI CALDI

La nostra famosa polenta ai gamberi

Piccola – 4 €

Grande – 8 €

Passatelli in brodo di pesce

Assaggio – 5 €

Porzione – 10 €

Vongole alla marinara – 9 €

Pesce in guazzetto del California – 12 €

Cozze all'Arrabbiata – 8 €

VUOI ASSAGGIARLI TUTTI?

Degustazione di antipasti, 6 freddi e 5 caldi – 23 €

Degustazione di 6 antipasti freddi – 16 €

Degustazione di 5 antipasti caldi – 15 €

Un assaggio di passatelli e polenta – 8 €

* In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità

PRIMI PIATTI

Tagliolini California

allo scoglio bianco, come vuole la tradizione – 12 €

Cartoccio

spaghettoni ai frutti di mare e curry con cottura ultimata in forno – 12 €

Tortelli al brodetto

pasta fresca fatta a mano al nero di seppia ripiena di brodetto e sugo di brodetto – 15 €

Gnocchi all'imperiale

affumicati con gamberi, spada e vodka – 13 €

Passatelli

calamaretti, pomodorini e crema di zucchini – 13 €

Ciavattoni al granchio

paccheri, frutti di mare, granchio e pachino – 13 €

Risotto

alla pescatora rosso, come vuole la tradizione – 12 €

Gramigna verde

con gamberi e canocchie – 12 €

Spaghetti alla vongole

classici spaghettoni alle vongole dell'adriatico – 11 €



SECONDI ALLA GRIGLIA

Grigliata mista

Sogliola o orata, 2 spiedini, rospetto, pannocchia o triglia, sardoncini, calamaro – 20 €

Sardoncini scottadito* - 10 €

Spiedini di calamari e gamberi

5 pezzi a porzione – 14 €

Sogliole*

3 pezzi a porzione – 14 €

Scampi – 5 €/cad

Rombo – 4 €/hg

Spigola – 18 €

SECONDI FRITTI

Calamari e/o gamberi – 15 €

Misto con paranza* – 15 €

*secondo reperibilità' di mercato, potrebbero esserci modifiche

** In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità

SECONDI AL FORNO

Spigola con patate arrosto e pomodorini – 20 €

Rombo con patate arrosto e pomodorini – 4,50 €/hg (circa 900 gr)

Scampi al sale – 5 €/cad (porzione 5 pz)

Spigola al sale – 18 €

Cozze al gratin* – 12 €

VUOI ASSAGGIARE TUTTO?

Menu degustazione

6 antipasti freddi, passatelli in brodo, polentina ai gamberi, primo a scelta, grigliata, fritto, contorni, sorbetto, acqua e caffè
(vino, birra, bibite escluse)

50 €

Un menu degustazione da dividere in due persone

(escluso vino, birra, bibite e coperto) – 65 €

Coperto – 2,50 €

(i bambini fino a 10 anni non pagano il coperto)

*secondo reperibilita' di mercato, potrebbero esserci modifiche

** In mancanza di pesce fresco, verrà utilizzato surgelato di prima qualità



PER CHI PROPRIO NON MANGIA PESCE

Antipasto all'italiana

Salumi, formaggi, verdure grigliate, polentina, crostini – 12 €

Polentina olio e parmigiano – 3 €

Tortellini alla panna – 9 €

Spaghetti al pomodoro – 7 €

Penne all'arrabbiata – 7 €

Bistecca alla griglia (230 gr circa) – 16€

Cotoletta di pollo con patate fritte* – 10 €

Tagliata di manzo (230 gr circa) – 16 €

Rucola, pomodorini, grana padano
Sale grosso e rosmarino

CONTORNI

Insalata – 3 €

(mista, verde, rucola, pomodori, carote)

Patatine fritte – 4 €

Patate arrosto fatte in casa – 5 €

Verdure miste alla griglia

(melanzane, zucchine, peperoni) – 4 €



BEVANDE E BAR

Acqua 0,75 lt - 2 €

¼ lt vino bianco alla spina - 2,50 €

½ lt vino bianco alla spina - 4 €

1 lt vino bianco alla spina - 7 €

Calice di vino (chiedete quelli disponibili) - 3 €

Birra in bottiglia 0.33 lt - 3,50 €

Bibite in lattina - 2,50 €

Caffè - 1 €

Orzo - 1 €

Caffè corretto - 1,50 €

Moretta - 2,50 €

Amari - 2 €

Grappe - 3/5 €

Liquori / rum / whiskey / cognac - 2/7 €

Birra artigianale 0,75 lt birrificio Angeloni - 11 €



Rimaniamo in contatto



VINI BIANCHI MARCHE

Bianchetto del Metauro doc	Campioli	Fiorini	€	18,00
Bianchetto del Metauro doc	Le Terrazze	Morelli	€	18,00
Bianchetto del Metauro doc	Borgo Torre	Morelli	€	19,00
Bianchetto del Metauro sup doc	Celso	Guerrieri	€	19,00
Marche bianco IGT	Guerriero bianco	Guerrieri	€	18,00
Marche bianco IGT	Guerriero del mare	Guerrieri	€	28,00
Passerina bio IGT	Iava	Vignamadre	€	15,00
Passerina bio Marche IGT	Campo di Marte	De Angelis	€	15,00
Percorino Offida docg	Campo di Marte	De Angelis	€	17,00
Verdicchio di Matelica doc	Cambrugiano	Belisario	€	28,00
Verdicchio di Matelica doc		Bisci	€	20,00
Verdicchio dei castelli di Jesi clas.	Le Vele	Moncaro	€	17,00
Verdicchio dei castelli di Jesi sup.	Ca Ruptae	Moncaro	€	19,00
Verdicchio dei castelli di Jesi clas.	Le Vaglie	Santa Barbara	€	20,00
Verdicchio dei castelli di Jesi sup.	Versiano	Viagnamato	€	18,00

Verdicchio dei castelli di Jesi clas.	Le Piaole	Tenuta dell'Ugolino		16,00
Verdicchio dei castelli di Jesi sup.	Qudi	Venturi	€	19,00
Verdicchio dei castelli di Jesi sup.	Il Coroncino	Coroncino	€	28,00
Marche bianco Incrocio Bruni 54	Versus	Vignamato	€	20,00

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer	Gries	Cantina di Bolzano	€	20,00
Pinot Grigio	Gries	Cantina di Bolzano	€	18,00
Muller Thurgau	Gries	Cantina di Bolzano	€	18,00
Chardonnay	Gries	Cantina di Bolzano	€	18,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla igt		Alturis	€	18,00
Sauvignon igt		Alturis	€	18,00

CAMPANIA

Greco di Tufo docg	Cutizzi	Feudi S. Gregorio	€	25,00
Fiano di Avellino docg		Feudi S. Gregorio	€	25,00

PUGLIA

Falanghina igt	Eccum	Antica Cantina	€	16,00
----------------	-------	----------------	---	-------

SARDEGNA

Vermentino di Gallura docg		Atargai	€	16,00
-------------------------------	--	---------	---	-------

VINI ROSATI

Cerasuolo d'Abruzzo bio doc	Iava	Terramadre	€	15,00
-----------------------------	------	------------	---	-------

VINI DA DESSERT

Moscato dolce millesimato	Con Tre	Contarini	€	14,00
---------------------------	---------	-----------	---	-------

BOLLICINE E VINI FRIZZANTI

Franciacorta brut docg	Cuvee Alma	Bellavista	€	55,00
------------------------	------------	------------	---	-------

Franciacorta saten docg		Bredasole	€	35,00
-------------------------	--	-----------	---	-------

Prosecco Treviso doc extradry	Caposaldo	Bernardi	€	16,00
-------------------------------	-----------	----------	---	-------

Prosecco Valdobbiadene millesim.		Il Roggio	€	20,00
-------------------------------------	--	-----------	---	-------

Spumante brut rosé		Guerrieri	€	18,00
--------------------	--	-----------	---	-------

Gran cuvee extra dry		Serena	€	14,00
----------------------	--	--------	---	-------

Spumante brut rosé		Venturi	€	18,00
--------------------	--	---------	---	-------

Marche Bianco igt	Guelfoverde	Garofoli	€	13,00
-------------------	-------------	----------	---	-------

Passerina Frizzante igt	Fior di seta	Moncaro	€	13,00
-------------------------	--------------	---------	---	-------

Pinot Nero Oltrpò Pavese doc		Giorgi	€	17,00
------------------------------	--	--------	---	-------

Spumante Brut		Guerrieri	€	18,00
---------------	--	-----------	---	-------

Champagne cuvee brut	Veuve Cliquot	Ponsardin	€	65,00
----------------------	---------------	-----------	---	-------

VINI ROSSI

Syrah Sicilia igr	Le Contrade	Corbera	€	15,00
-------------------	-------------	---------	---	-------

Rosso Piceno doc	Follonica	Piersanti	€	12,00
------------------	-----------	-----------	---	-------

Nero di Troia Puglia igr	Eccum	Antica Cantina	€	15,00
--------------------------	-------	----------------	---	-------