



RISTORANTE SPECIALITA' PESCE ANCONA

€40 **€ 25.20 AFFRETTATI**

Sconto
37 %

📍 Mappa

□

Contatta La Moretta Per prenotazioni contattare i numeri 071-202317 // 336-794960 ---> Corrado Bilò La Trattoria "La Moretta" è un locale storico a conduzione familiare, fondato nel 1897 da Archimede e Santa Bilò, la cui gestione è oggi nelle mani del nipote Corrado. La trattoria offre un'ampia varietà di specialità tutte tipicamente marchigiane, con prevalenza di piatti a base di pesce, come lo "Stoccafisso all'Anconetana", la "Spigola al cartoccio" e il "Brodetto all'Anconetana". Anche le specialità a base di carne non sono da meno, consigliatissimi sono infatti i "Triangolini al Tartufo", la "Dolada di carne" e le "Costolette d'agnello scottadito". Inoltre, la Trattoria fornisce anche una vasta collezione enologica che include una selezione dei migliori vini marchigiani, tra i quali il "Verdicchio dei Castelli di Jesi", il "Bianchetto del Metauro", il "Rosso Conero" e il "Rosso Piceno". Il locale è consigliato a tutti coloro che desiderino passare un paio d'ore in piacevole tranquillità, sia per un pranzo in compagnia, che per un incontro di lavoro, che per una serata romantica davanti ad un buon piatto di pesce accompagnato da un bicchiere di vino, con lo sfondo della meravigliosa Piazza del Papa. Ideale è anche per ricevimenti, pranzi o cene di laurea e festività. Siamo aperti tutti i giorni dal lunedì al sabato, sia a pranzo che a cena. Il costo dei Menu può variare dai 18 ai 45 euro a persona ca. Per prenotazioni contattare i numeri 071-202317 // 336-794960 ---> Corrado Bilò

📄 Descrizione

ECCELLENZA SERALE !! Aperitivo di benvenuto con crostini profumati assortiti PRIMO PIATTO A SCELTA TRA : Chitarrine in salsa di Astice (min. 2 persone) Risotto ai frutti di mare curry e zafferano (min. 2 persone) Tagliatelle e al ragu' antico Raviolini ricotta e spinaci in crema di basilico SECONDO PIATTO A SCELTA TRA : Trancio di spada grigliato con patate arrosto e salsa Salmoriglio Gamberi in caprese su fondo di rucola Sella di vitello steccata al forno con patate e olive taggiasche Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di Grana, funghi freschi al profumo di tartufo Contorno fresco di stagione Sorbetto alla mela verde con gocce di Calvados BEVANDE 1/2 Minerale Calice di vino " Verdicchio dei Castelli di Jesi " o " Lacrima di Morro d'Alba "

📞 Contatti

La Moretta di Bilò Corrado
Tel. 071202317
<http://www.ristorantetrattorialamoretta.com/>

Piazza Plebiscito, 52, Ancona, 60121
Chiuso la domenica