



# Menu Il Gattopardo

<https://piatti.menu/restaurants/fano/il-gattopardo-19>  
Via Giorgi, 19, 61032 Fano PU, FANO, Italy  
[ristoranteilgattopardofano.it](http://ristoranteilgattopardofano.it)

## Categorie

Secondi Piatti

Primi

Antipasti

Portata Principale

Vino Della Casa

Distillati & Grappe

Vini Rossi

Entrata Di Benvenuto

Non Categorizzato

Dessert



Visualizza galleria

Visualizza il menù

Visualizza recensioni

# Menu Il Gattopardo



## Bevande Analcoliche

ACQUA FRIZZANTE

## Bevande Alcoliche

MOSCATO

## Pizza - Normale

SARDEGNA

## Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

## Pesce

SCAMPI ALLA CATALANA 16 €

## Menù

ORZO

## Carne

MORETTA

## Al Forno\*

PATATE AL FORNO 5 €

## Primi Piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ BIANCO

## Spaghetti

SPAGHETTI AL BASILICO

## Riso Per Risotto

RISOTTO DEL PESCATORE

## Grappe

GIARE CHARDONNAY

## Digestivi

REMY MARTIN

## Vini Da Dessert E Spumanti (Fl. 0,75L)

VIN SANTO

## Antipasto

TARTARE DI TONNO O SPIGOLA 14 €

## Pizza Grande - Ø 30 Cm

CRUDO

## Ron

MATUSALEM

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Menù Completo

MENU COMPLETO DI PESCE (ALAIN DUCASSE)

## Italia

ALTO ADIGE

## Il Pesce

FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO 15 €

## Le Nostre Tigelle

LA TRENTINA

## Popular Items

JOSE MARTI

## Les Classiques

# Menu Il Gattopardo



## SICILIANA

### Crudo

EPOI DELLE PERE CHE CI CUCINANO

### I Primi

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE 11 €

### Raw Fish

SCAMPI E MAZZANCOLLE

### Italien

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC

### Cocktail

MARGHERITA

### Scotch

OBAN

### Islay

LAGAVULLIN

### Secondo

SARDONCINI SCOTTADITO 8 €

### Menu Del Giorno

PESCE IN UMIDO

### Dessert Italiani

TIRAMISÙ DELLA CASA 5 €

### Primi Piatti Di Mare

LINGUINE AL CARTOCCIO 11 €

## White Wine Central Italy

BIANCHELLO DEL METAURO

## Coperto

COPERTO

## Fritti E Contorni

VERDURE PASTELLATE

## Alcolici

AMARI NAZIONALI

## Wine List Bottiglia

FRIULI VENEZIA GIULIA

## Vino Da Dessert

MAXIMO MUFFATO UMANI RONCHI

## Italian Style Coffees "Miscela d'Oro"

CAFFÈ MACCHIATO

## Cena Buffet Internazionale All You Can Eat €28.9

BEVANDE ESCLUSE

## I Segunt / I Secondi

PESCE IN GUAZZETTO

## Ingredienti Utilizzati

FRUTTI DI MARE

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PESCARRE

# Menu Il Gattopardo



## Pizza

REGINA MARGHERITA

CAMPANIA

## Bibite

ACQUA FRIZZANTE S.PELLEGRINO

COLA ALLA SPINA 1 LT

## Superalcolici

L'AVANA CLUB

JACK DANIEL'S

## Vini

VERDICCHIO CAL.

VERDICCHIO 1/2 LT

## Caffè

CAFFÈ DECAFFEINATO

CAPPUCCINO

## Crudi

CRUDO DELLA CASA

CRUDO SPECIALE (SU PRENOTAZIONE)

## Crudi Di Pesce

GRAN CRUDO DELLA CASA 40 €

CRUDO IMPERIALE (SU  
PRENOTAZIONE) 60 €

## Pasta

LINGUINE

CARBONARA

PASTA E FAGIOLI

## Piatti Di Pesce

COZZE PEPATE 10 €

GRIGLIATA MISTA 22 €

PESCE ALLA GRIGLIA

## Birre

MENABREA CHIARA 20 CL

MENABREA CHIARA 40 CL

MENABREA CHIARA 1 LT

## Degustazioni Antipasti

DEGUSTAZIONE FREDDA FANTASIA  
DELLO CHEF 16 €

DEGUSTAZIONE CALDA FANTASIA  
DELLO CHEF 14 €

DEGUSTAZIONE MISTA COMPLETA 22 €

## Insalate

INSALATA DI FRUTTI DI MARE 10 €

INSALATA DI POLPO 14 €

INSALATA VERDE 4 €

MERCATO

## Insalata

INSALATA MISTA

INSALATA VERDE

INSALATA VERDE

INSALATA VERDE

## Bevande

BOTTIGLIA DI ACQUA 2 €

SUCCHI DI FRUTTA

ACQUA NATURALE PANNA

THE IN LATTINA

## Antipasti Caldi

# Menu Il Gattopardo



RAGUSE O LUMACHINE DEL MARINAIO	8 €
MAZZANCOLLE GATTOPARDO	15 €
POLENTINA DEL PESCATORE	7 €
RAGUSANO LUMACHINE DEL MARINAIO (SOLO IN STAGIONE)	

## Vini Bianchi

NC DECD
RONCH
BERBARE
ROSS CONERO DOC CUMACO

## Dessert

PACCHERI ALLO SCORFANO	11 €
GRATIN MISTO	12 €
TORTA DI FORMAGGIO	5 €
SEMIFREDDO ALLA MORETTA	6 €
DOLCE DI NATALE	

## Antipasti Freddi

ALI MARINATE IN PANZANELLA
OSTRICHE (5 PEZZI)
PANOCCHIE AL AGLIO E OLIO
LUMACHINE (SOLO IN STAGIONE)
SCAMPI ALLA CATALANA (5 PEZZI)

## Non Categorizzato

TORTINO DI PATATE E GAMBERI	
MENÙ COMPLETO DI PESCE	
RISOTTO ALLO SCOGLIO BIANCO	
PESCE AL FORNO CON VERDURE	
BORGO VECCHIO	
VERDURA COTTE	4 €

## Vini Rossi

ZAMINER DOP
PEDAD
TOMBARDIA
POSECE
PROSECCO DI DOBBIADENE A. GHELLER
AC TUR
CA' DEL BOSCO ROSE
CA' DEL BOSCO CUVÉE

## Entrata Di Benvenuto

CANNOLO DI SPADA AFFUMICATO CON CAPONATA
CROSTINO CON ALICE MARINATA, BURRATA E CONDITELLA
TATAKI DI TONNO, SEDANO, RAPA E ZUCCA
POLIPO, VERZA E UVETTA
SALMONE AFFUMICATO, BRUNOISE DI FRUTTA
MAZZANCOLLE IN PASTA KATAIFI CON SALSA YOGURT
CAPPELLACCI TIRATI RIPIENI DI BRODETTO
FILETTO DI SPIGOLA CON CREMA DI CAROTE, TOPINAMBUR E CIME DI RAPA

## Contorni



PATATE FRITTE	4 €
GRATINATI MISTI	
GRATINATI MISTI	
GRATINATI MISTI	
PATATE FRITTE	
PATATE AL FORNO	
FURE COTTE	

# Menu Il Gattopardo



PATATE E POMODORINI

VERDURE COTTE

## Distillati & Grappe

GIARE AMARONE 4

GIARE GEWURZTRAMINER 41%

ANFORA AFFINATA IN TERRACOTTA

GRAPPA MOSCATO IN PUREZZA

GRAPPA CHARDONNAY IN PUREZZA

LE DICHIOTTO LUNE - AVICCHIA

LA TRENTINA MORBIDA IN BARRIQUE

PRIME UVE FIANCHE

PRIRIE LIVE NERE SA

APUA BARRIQUE

## Vino Della Casa

FRIZZANTINO DELLE VENEZIE

FRIZZANTINO DELLE VENEZIE CALICE

FRIZZANTINO DELLE VENEZIE LT.

BIANCHELLO DEL METAURO CALICE

BIANCHELLO DEL METAURO LT.

BIANCHELLO DEL METAURO 0.75 LT.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
CALICE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
LT.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
0.75 LT.

SANGIOVESE ROSSO LT.

SANGIOVESE ROSSO 0.75 LT.

## Portata Principale

SAUTÉ DI VONGOLE 10 €

PADELLATA DI SPAGHETI E SCAMPI  
DELLO CHEF 28 €



TAGLIOLINO ALLO  
SCOGLIO 12 €

CHITARRINE AL NERO 12 €

TORTELLONE RIPIENO  
CON CODA DI ROSPO 13 €

TAGLIOLINI SCAMPI E LIMONE 12 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE  
LUPINE DELL'ADRIATICO 11 €

TAGLIATELLE ALL'ASTICE IN  
BELLAVISTA 20 €

PASSATELLI, VONGOLE, CECI E  
ROSMARINO 12 €

CIAVATTONI ALLA MARINARA 11 €

RISOTTO ALLO SCOGLIO BIANCO  
O ROSSO 11 €

INSALATA DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

## Antipasti



INSALATA DI POLPO

SPIEDINI DI CALAMARI 14 €

ALICI MARINATE IN  
PANZANELLA 7 €

PANNOCCHIE AL VAPORE 14 €

LUMACHINE IN PORCHETTA 8 €

PEPATA DI COZZE

FRITTO MISTO DELL'ADRIATICA

SALSICCIA DI MARE

VERDURE CESTELLATE

SAUTE' DI VONGOLE

PADELLATA PAESIEGA DEL CEF

OSTRICHE 5 PEZZI

SAMPALLA CATALANE 5 PZ

FIorentINA DEL PESCATORE

PEPATE DI COZZE

# Menu Il Gattopardo



## Primi

PADELLATA DI SPAGHETTI E SCAMPI  
DELLO CHEF

TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO BIANCO

CLAVATTONI ALLA MARINARA

TORTELLONE RIPIENA CON CODA DI  
ROSPO

LINGUINE AL CARTOCCIO CON SCAMPI

PASSATELLI CON VONGOLE, CECI E  
ROSMARINO

PASTA MISTA DE ADRIANO

PADEILATA DI SPAGHOTTI E SCAMPI  
DELLO CHEF

PATNOSPAGH POMOD, SCAL PE

TAGLIALINO ALLO SCOGLIO BIANCO

TAGLIATELLE AL ASTICE NEL AVI

PASSATELLI VONGOLE, CECI E  
ROSMARINO

BURROIE TAGLIOLINI SCAMPI E LIMONE

TAGLIOLINO ALLO SGOMBRO

SPAGHETTACI AL CARBONE

CHITARRINE AL NERO, SALSINA DI  
VONGOLE

TORTELLONI RIPIENI CON CODADRO  
SPO

## Secondi Piatti

ARROSTITA MISTA  
DELL'ADRIATICO 22 €

BRODETTO DELLO CHEF A  
PORZIONE 28 €

SCAMPI E MAZZANCOLLE AL SALE 28 €

FRITTO CROCCANTE CALAMARI E  
GAMBERI 16 €

PESCE IN GUAZZETTO X HG 6 €

PESCE AL FORNO X HG 6 €

PESCE AL SALE X HG 6 €

CROSTACEI MISTI ALLA CATALANA 38 €

ARROSTITA MISTA DI PESCE  
DELL'ADRIATICO

FRITTO CROCCANTE DI CALAMARI E  
GAMBERI

FRITT CROCCANTE DI CALAMARI E  
GAMBERI

ARROSTO AL FORNO CON VERDURE O  
PATATE E POMODORINI

PESCE AL SALE (PER HG)

ORATE, SPIGOLE, OMBRINE, ROMBI

PESCE AL SALE

COSTEIERA ALLA CATALANA (MINIMO 2  
PERSONE) A PERSONA

CESTINI MISTI ALLA CATALANA (MINIMO  
2 PERSONE, A PERSONA)

BRODETTO (MINIMO 2 PERSONE, SU  
ORDINAZIONE)

BRODETTO (MINIMO 2 PERSONE, SU  
ORDINAZIONE)

ASSE AL FORNO CON VERDURE O  
PATATE E POMODORINI

CESTICI MISTE ALLA CATALANA  
(MINIMO 2 PERSONE) A PERSONA

BRODETTO (MINIMO 2 PERSONE, SU  
ORDINAZIONE)

ORATE, SPINACI E POMODORO

CROSTACEI AL CALORE

BRODETTO MINISTRONE ORDININE

MAZZANCOLLE GATTOPARDINE

SARDE IN UMIDO

BRODETTO (MINIMO 2 PERSONE SU  
ORDINAZIONE)

[Visualizza galleria](#)

[Visualizza il menù](#)

[Visualizza recensioni](#)

# Menu Il Gattopardo



## Il Gattopardo

Via Giorgi, 19, 61032 Fano PU,  
FANO, Italy

**Orari di apertura:**

Martedì 19:30-22:00

Mercoledì 19:30-22:00

Giovedì 19:30-22:00

Venerdì 19:30-22:00

Sabato 19:30-22:00

Domenica 12:30-14:00

Fatto con [Piatti](#)

