



Menu

Il Nostro Chef Kelly Yasmin Enhairi



Nasco nel 1983 da mamma italo-inglese pittrice e papà arabo stilista!

Ho avuto la fortuna di crescere in giro per il mondo e questo mi ha permesso di ampliare non solo la mente ma anche il palato.

Dopo lunga e dura gavetta, grazie a tanta dedizione, entro a soli 18 anni nel Team Regionale Cuochi Marche.

Grazie al concorso Antonio Nebbia del 2002 inizio il mio viaggio nel mondo dell'arte culinaria; con la nostra squadra ho raggiunto diversi obiettivi tra cui Campioni Italiani Assoluti di sculture in cioccolato, ghiaccio e piatti di cucina fredda a Marina di Carrara durante le nazionali del 2003 e Campioni del Mondo nel 2009.

Dopo una breve ma intensa esperienza con una grande multinazionale, eccomi in centro storico dove vorrò unire cultura e gusto.

L'avventura continua con tanti altri traguardi ma ora inizia forse realmente... Eccomi qui pronta a mettermi ancora alla prova proponendo in una location storica la mia cucina del cuore!

Grazie anticipatamente per aver scelto il nostro locale

Buon Appetito!!

Chef Kelly

Aperitivi – Antipasti

<i>Tartare di Gamberi Rossi di Mazara 50gr</i> <i>servita su insalata di stagione (limone, olio evo, 3 pepi)</i>	<i>16,00€</i>
<i>Degustazione di Pesce Freddo e Caldo Fantasia dello Chef</i>	<i>23,90€</i>
<i>Selezione di Ostriche Speciali</i>	<i>a partire da 5,00€/pz</i>
<i>Alici in Degustazione dei 3 Mari</i> <i>Servite con Pane Caldo e Riccetti di Burro</i>	<i>14,00€</i>
<i>Salmone Affumicato con Insalatina Multicolor</i> <i>pane caldo e burro salato</i>	<i>14,00€</i>
<i>Salmone Marinato agli Agrumi in Insalata di Stagione</i> <i>con crostini</i>	<i>14,00€</i>
<i>Antipasto Freddo KR</i>	<i>18,50€</i>
<i>Insalatina di Mare</i>	<i>14,00€</i>
<i>Vongole al Rosmarino</i>	<i>8,50€</i>
<i>Impepata di Cozze</i>	<i>9,50€</i>
<i>Cozze a Limone</i>	<i>9,50€</i>
<i>Raguse in Potacchio</i>	<i>9,50€</i>
<i>Alta Selezione di Salumi Tipici di Petritoli accompagnata</i> <i>da pane Brusco e Sottoli</i>	<i>16,00€</i>
<i>Mix Fritto Fantasia</i>	<i>16,00€</i>
<i>Degustazione di Carne (Caldo e Freddo) Fantasia dello Chef</i>	<i>18,90€</i>
<i>Tartare di Carne Marchigiana 80gr</i> <i>servita su insalata di stagione (limone, olio evo, 3 pepi)</i>	<i>14,00€</i>

Primi di Pescetto Bonetto KR

<i>Spaghetti con le Vongole</i>	<i>14,00€</i>
<i>Pennette Panna e Salmone al profumo di Limone</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tagliatella Recanatese alla Marinara</i>	<i>15,00€</i>
<i>Tagliatelle Rosse agli Scampi/Astice</i>	<i>18,00€</i>
<i>Gnocchi allo Scoglio</i>	<i>16,00€</i>
<i>Risotto alla Marinara</i>	<i>15,00€</i>
<i>Cappellacci al Pecorino KR (3pz) serviti su Ragù di Scorfano e Pomodorini Freschi</i>	<i>18,00€</i>
<i>Spaghetti alla Carbonara di Pesce</i>	<i>17,00€</i>

Primi di Carne Bonetta....

<i>Tagliatelle Recanatesi al Ragu'Espresso dello Chef</i>	<i>14,00€</i>
<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	<i>12,00€</i>
<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</i>	<i>10,00€</i>
<i>Tagliatelle Ciauscolo e Varnelli</i>	<i>14,00€</i>
<i>Cappellacci al Pecorino KR con Pomodorini Freschi e Basilico</i>	<i>16,00€</i>

E possibile ordinare massimo tre tipi di primi diversi per tavolo. Grazie

Secondi di Pescetto Bonetto KR...

<i>Tagliatelle Rustiche della Tradizione con Crostacei alla Busara</i>	26,00€
<i>Frittura Calamari, Gamberi e Scampi</i>	18,00€
<i>Frittura dell'Adriatico</i>	20,00€
<i>Spiedini Calamari e Gamberi</i>	16,00€
<i>Orata al Cartoccio farcita con Zucchine e Pomodorini</i>	23,00€
<i>Rombo Chiodato con Patate Arrosto (per 2 persone)</i>	42,00€
<i>Spigola Arrosto della Tradizione</i>	22,00€
<i>Rana Pescatrice in Potacchio</i>	27,00€
<i>Tagliata di Spada</i>	16,00€
<i>Grigliata di Pesce</i>	24,00€
<i>Scampo, Capasanta, Cozze, Spiedino, Rana Pescatrice e Sogliola</i>	

Secondi di Carne Bonetta....

<i>Carne Bianca Scaloppata con Verdure Gratinata</i>	14,00€
<i>Agnello Irlandese alla Griglia con Insalata</i>	18,00€
<i>Cous Cous e Pollo al Curry</i>	18,00€
<i>Tagliata di Pollo</i>	14,00€
<i>Filetto Pregiato di Vitello Rosato Iberico 300gr servito su Insalatina di Stagione</i>	28,00€
<i>Arrosticini di Castrato (6pz)</i>	14,00€
<i>Tagliata di Vitello Iberico Rucola, Pomodorini e Grana</i>	28,00€

È possibile ordinare massimo tre tipi di secondi diversi per tavolo. Grazie

Piatti Freddi

<i>Caprese Mozzarella Pomodoro e Basilico servita con Crostini</i>	<i>16,00€</i>
<i>Prosciutto Crudo e Ananas o Melone</i>	<i>16,00€</i>
<i>Bresaola Rucola e Grana</i>	<i>16,00€</i>

Contorni

<i>Insalata Mista</i>	<i>5,00€</i>
<i>Patate Fritte</i>	<i>5,00€</i>
<i>Patate Arrosto della Nonna</i>	<i>5,00€</i>
<i>Verdure Gratin</i>	<i>5,00€</i>
<i>Verdure Cotte di Stagione</i>	<i>5,00€</i>
<i>Verdure Grigliate alle Erbette Aromatiche</i>	<i>5,00€</i>

Insalate Speciali

<i>Yasmin</i> <i>Verdure dello Chef saltate, Cous Cous, Pomodori Secchi,</i> <i>Spezie Orientali, Olivette Denocciolate, Vongole e Rosmarino</i>	<i>12,00€</i>
<i>La KR</i> <i>Insalata, Tonno, Cipolla, Olive Condite, Feta, Pomodorini,</i> <i>Origano e Mix di Semi</i>	<i>9,00€</i>
<i>La Lacrima</i> <i>Fagioli, Cipolla, Pomodori, Origano, Aglio, Alici e Peperoncino</i>	<i>7,00€</i>
<i>Insalata Maxi</i> <i>Insalata, Rucola, Spinacino, Tonno, Uova Sode, Mozzarella</i>	<i>16,00€</i>

Dolci KR

Dolce del Giorno

tutti fatti in casa, chiedi al nostro staff


6,00€

Carta dei Vini

Bolle

<i>Bianco Frizzante "Gassstone"</i>	20,00€
<i>Tenuta dell'Ugolino - 100% Verdicchio</i>	4,00€ 
<i>Metodo Charmat Brut Pecorino</i>	20,00€
<i>Cherri - 100% Pecorino</i>	
<i>Metodo Charmat Extra Dry "Cuvee Prestige"</i>	14,00€
<i>De Bernard - 100% Glera</i>	
<i>Prosecco DOC Treviso Masottina Extra Brut</i>	20,00€
<i>Mirabella - 100% Glera</i>	4,00€ 
<i>Prosecco DOC Treviso Masottina Brut Rosé</i>	20,00€
<i>Mirabella</i>	4,00€ 
<i>Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs</i>	38,00€
<i>Mirabella</i>	
<i>Franciacorta DOCG Brut Rosé</i>	38,00€
<i>Mirabella</i>	
<i>Franciacorta DOCG Brut</i>	35,00€
<i>La Fiorita - 65% Chardonnay - 35% Pinot Nero</i>	
<i>Oltrepò Pavese DOCG Extra Brut "Cuvée 59"</i>	42,00€
<i>Travaglino - 100% Pinot Nero</i>	
<i>Oltrepò Pavese DOCG Extra Brut Rosé "Monteceresino"</i>	45,00€
<i>Travaglino - 100% Pinot Nero</i>	
<i>Champagne Gaston Burtin Brut</i>	60,00€
<i>Gaston Burtin - 53% Meunier - 26% Chardonnay - 21% Pinot Noir</i>	


Bianchi

<i>Bianchello del Metauro DOC Superiore "Tenuta Campioli"</i>	20,00€
<i>Fiorini - 100% Bianchello</i>	4,00€ 







<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico</i> <i>Vigne di Leo - 100% Verdicchio</i>	16,00€
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore</i> <i>La Staffa - 100% Verdicchio</i>	25,00€
<i>Verdicchio di Matelica DOC</i> <i>I Tre Monti - 100% Verdicchio</i>	20,00€ 4,00€ 
<i>Falerio Pecorino DOC "Al Monte Nero"</i> <i>Quntì - 100% Pecorino</i>	25,00€
<i>Offida DOCG Passerina "Bonaria"</i> <i>Saladini Pilastrì - 100% Passerina</i>	18,00€ 3,50€ 
<i>Offida DOCG Pecorino "Ceri"</i> <i>Le Vigne di Clementina Fabi - 100% Pecorino</i>	20,00€ 4,00€ 
<i>Alto Adige DOC Gewurztraminer "Arenis"</i> <i>Kurtatsch - 100% Gewurztraminer</i>	28,00€ 5,00€ 
<i>Alto Adige DOC Muller Thurgau</i> <i>Kurtatsch - 100% Muller Thurgau</i>	24,00€
<i>Vigneti delle Dolomiti IGT Cuvee Bianco "Libel"</i> <i>Kurtatsch - Pinot Bianco - Sauvignon - Pinot Grigio - Chardonnay</i>	18,00€ 3,50€ 
<i>Venezia Giulia IGP Ribolla Gialla</i> <i>Alturis - 100% Ribolla Gialla</i>	18,00€
<i>Vermentino di Gallura DOCG "Spéra"</i> <i>Siddùra - 100% Vermentino di Gallura</i>	34,00€

Rosati

<i>Marche IGT Rosato "A Nonna Rosa"</i> <i>Bisci - 100% Sangiovese</i>	20,00€
---	--------

<i>Marche IGT Rosato "Albae"</i>	20,00€
<i>Filodivino - Lacrima - Syrah</i>	
<i>Salento IGP Rosato "Aka"</i>	18,00€
<i>Produttori di Manduria - 100% Primitivo</i>	4,00€ 

Rossi

<i>Lacrima di Morro d'Alba DOC</i>	20,00€
<i>Podere Santa Lucia - 100% Lacrima</i>	4,00€ 
<i>Rosso Conero DOC</i>	22,00€
<i>Fattoria le Terrazze - 100% Montepulciano</i>	5,00€ 
<i>Serrapetrona DOC</i>	22,00€
<i>Alberto Quacquarelli - 100% Vernaccia Nera</i>	5,00€ 
<i>Rosso Piceno DOC "Casal del Piano"</i>	18,00€
<i>Tenuta dell'Ugolino - 60% Montepulciano - 40% Sangiovese</i>	3,50€ 
<i>Marche IGT Rosso</i>	20,00€
<i>Le Vigne di Clementina Fabi - 100% Cabernet Sauvignon</i>	4,00€ 
<i>Alto Adige DOC Pinot Nero Blauburgunder</i>	28,00€
<i>Kurtatsch - 100% Pinot Nero</i>	
<i>Valpolicella DOC Valpantena Superiore</i>	34,00€
<i>Leone Alato - Corvina - Corvinone - Rondinella - Altri Vitigni</i>	
<i>Puglia IGT Rosso</i>	20,00€
<i>Produttori di Manduria - 100% Primitivo</i>	4,00€ 

Mezze Bottiglie

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Le Piaole"</i>	12,00€
<i>Tenuta dell'Ugolino - 100% Verdicchio</i>	

Rosso Piceno DOC "Stè"

Santa Barbara - Montepulciano - Sangiovese

12,00€

Vini Dolci

Moscato d'Asti DOCG

Matteo Soria - 100% Moscato

16,00€

Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale "Chicca"

Varvaglione - 100% Primitivo

4,00€ 

Terre Siciliane IGT Zibibbo

Fratelli Lombardo - 100% Moscato

3,00€ 

Vicotto Invecchiato 20 Anni

Midea Vini

4,00€ 

Bibite

<i>Acqua Naturale/Gassata 1lt</i>	2,00€
<i>Acqua Naturale/Gassata 0,5lt</i>	1,20€
<i>Bibite lattina</i>	2,50€
<i>Coca Cola in vetro 1lt</i>	4,50€
<i>Coca Cola in vetro 33cl</i>	2,50€
<i>Succhi di Frutta</i>	2,50€
<i>Birra Beck's 33cl</i>	3,00€
<i>Birra Ceres 33cl</i>	3,50€
<i>Birra Corona 33cl</i>	3,50€
<i>Birra Forst 00 alcool 33cl</i>	3,00€
<i>Birra Aero Granda 33cl gluten free</i>	4,50€
<i>Birra Hasen Brau Hel 50cl</i>	4,50€
<i>Birra non filtrata Bionda Guglielmo 50cl</i>	5,00€
<i>Birra non filtrata Rossa Amleto 50cl</i>	5,00€
<i>Birra non filtrata IPA Cordelia 50cl</i>	5,50€

Coperto 2,50€

Per informazioni su allergeni chiedere al personale il libro degli ingredienti a vostra disposizione.

Lo staff



*Tieniti aggiornato sui nostri menù ed offerte, chiedi di essere aggiunto al ns gruppo WhatsApp al 338.1712153
KR Café Bistrot di Enhairi Kelly Yasmin – Via Cavour, 39 – Recanati (MC)*

Tel. 071.7136720 – www.krcafebistrot.com – kr.cafebistrot@gmail.com