



# *Menù Dîner*

## *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>Degustazione di Pesce Freddo e Caldo Fantasia dello Chef</i>	16,90€
<i>Selezione di Ostriche Speciali</i>	a partire da 4,50€/pz
<i>Alici in Degustazione dei 3 Mari</i>	
<i>Servite con Pane Caldo e Riccetti di Burro</i>	14,00€
<i>Salmone Affumicato con Insalatina Multicolor</i>	
<i>pane caldo e burro salato</i>	12,00€
<i>Antipasto Freddo KR</i>	16,50€
<i>Insalatina di Mare</i>	14,00€
<i>Impepata di Cozze</i>	9,50€
<i>Cozze a Limone</i>	9,50€
<i>Cuccioletti della Casa</i>	9,50€
<i>Alta Selezione di Salumi Tipici di Petritoli accompagnata</i>	
<i>da pane Brusco e Sottoli</i>	16,00€
<i>Mix Fritto Fantasia</i>	12,00€
<i>Degustazione di Carne (Caldo e Freddo) Fantasia dello Chef</i>	14,90€

## *Primi di Pescetto Bonetto KR*

<i>Spaghetti con le Vongole</i>	14,00€
<i>Pennette Panna e Salmone al profumo di Limone</i>	12,00€
<i>Tagliatella Recanatese alla Marinara</i>	15,00€
<i>Tagliatelle Rosse agli Scampi</i>	16,00€
<i>Gnocchi allo Scoglio</i>	14,00€
<i>Risotto alla Marinara</i>	16,00€

## *Primi di Carne Bonetta....*

<i>Tagliatelle Recanatesi al Ragu'Espresso dello Chef</i>	14,00€
<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	10,00€
<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</i>	9,00€
<i>Tagliatelle Ciauscolo e Varnelli</i>	14,00€

*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>	22,00€
<i>Frittura Calamari, Gamberi e Scampi</i>	16,00€
<i>Frittura dell'Adriatico</i>	18,00€
<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</i>	49,00€
<i>Spigola Arrosto della Tradizione</i>	22,00€
<i>Rana Pescatrice in Potacchio</i>	27,00€
<i>Tagliata di Spada</i>	14,00€

## *Secondi di Carne Bonetta....*

<i>Carne Bianca Scaloppata con Verdure Grattinate</i>	12,00€
<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>	12,00€
<i>Filetto Pregiato di Vitello Rosato Iberico 300gr servito su Insalatina di Stagione</i>	28,00€
<i>Arrosticini di Castrato (6pz)</i>	14,00€

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

## *Contorni*

### *Yasmin*

*Verdure dello Chef saltate, Cous Cous, Pomodori Secchi,  
Spezie Orientali, Olivette Denocciate, Vongole e Rosmarino* 10,00€

*Insalata Mista* 5,00€

*Patate Fritte* 5,00€

*Verdure Gratin* 5,00€

*Verdure Cotte di Stagione* 5,00€

,

## *Dolci KR*

*Dolce del Giorno* 5,00€  
*tutti fatti in casa, chiedi al nostro staff*

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

## Rosati

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

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Le Piaole"* 12,00€

*Tenuta dell'Ugolino - 100% Verdicchio*

*Rosso Piceno DOC "Stè"* 12,00€

*Santa Barbara - Montepulciano - Sangiovese*

## *Vini Dolci*

*Moscato d'Asti DOCG* 16,00€

*Matteo Soria - 100% Moscato*

*Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale "Chicca"* 4,00€ 

*Varvaglione - 100% Primitivo*

*Terre Siciliane IGT Zibibbo* 3,00€ 

*Fratelli Lombardo - 100% Moscato*

*Vicotto Invecchiato 20 Anni* 4,00€ 

*Midea Vini*

## *Bibite*

<i>Acqua Naturale/Gassata 1lt</i>	2,00€
<i>Acqua Naturale/Gassata 0,5lt</i>	1,00€
<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€

*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](http://www.krcafebistrot.com) – [kr.cafebistrot@gmail.com](mailto:kr.cafebistrot@gmail.com)*