



ANTIPASTI

APPETIZERS

Sardoncini marinati capperi e cipolla su panzanella al basilico e burrata

Marinated sardines with capers and onions served on a traditional panzanella salad with fresh basil and creamy burrata cheese

13

Le cozze all'Ascolana del 20 e 15

20 e 15's Ascolana Mussels: our acclaimed twist on the traditional "olive all'Ascolana" dish

8

Insalata di mare dell'Adriatico

Adriatic seafood salad

15

Crostacei al sale e le nostre maionesi

Savory crustaceans served with our assortment of mayonnaises

16

Cozze lime e pepe nero

Fresh mussels served with zesty lime and black pepper

11

Giro caldo: incontro di sogliola e rana in porchetta su ristretto al potacchio

Sole and frog in porchetta served in the traditional potacchio sauce

15

Mix degustazione del 20 e 15: tutti i nostri antipasti

20 e 15's tasting platter: featuring all of our appetizers

22



PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Passatelli al ragù di seppie e scampi marinati

Passatelli with cuttlefish ragu and marinated scampi

13

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito alla siciliana pesce spada e polvere di olive

Colfiorito red potato gnocchi with Sicilian-style swordfish and a sprinkling of olive powder

13

Tagliatelle ai crostaei

Tagliatelle with fresh Adriatic crustaceans

13

Carbonara di pesce 20 e 15

20 e 15's Fish Carbonara: our acclaimed twist on the traditional pasta dish

10

Gnocchi al ragù

Gnocchi with ragù (meat sauce)

10

Tagliatelle al tartufo

Tagliatelle with fresh Marche's truffle

16



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Cilindro di tonno con fonduta di pecorino su melanzane a funghetto e crumble salato

Tuna cylinder with pecorino cheese fondue on mushroom eggplant and savory crumble

18

Trancio di ombrina gratinato al forno su gazpacho e verdure salate

Oven-baked slice of shad au gratin on gazpacho and savory vegetables

18

Cotoletta di pollo

Chicken schnitzel (meat)

15

Petto di faraona scaloppato su salsa di lacrima di Morro D'Alba e visciole

Scalloped guinea fowl breast on a sauce of Morro D'Alba lacrima and sour cherries

18

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalate

Salads

4

Patate al forno

Baked potatoes

4



DOLCI

SWEETS

Soffio allo yogurt e frutti di bosco
Yogurt and berry puff

5

Cannolo Siciliano scomposto
20 e 15's Sicilian Cannolo

6

Semifreddo all'amaretto e salsa al cioccolato
Amaretto parfait and chocolate sauce

6

Tortino caldo all'arancia e la sua salsa
Hot orange cupcake and its sauce

7

Bon bon al cioccolato mandorle e amarene su sorbetto al mango e terra di cioccolato

Chocolate almond and black cherry Bon Bons on a bed of mango sorbet, served with chocolate ground

7



VINI

WINES

I fermi fuori regione

Off-region still wines

Pinot Grigio – Azienda Vinicola Russian (Gorizia)

24

Ribolla Gialla – Azienda Vinicola Russian (Gorizia)

20

Fiano di Avellino – Azienda Vinicola Santiuorio (Avellino)

18

Campania Alma Nobile – Azienda Agricola Tenuta Paradiso (Cosenza)

18

Calabria Donna Flora rosè – Azienda Agricola Tenuta Paradiso (Cosenza)

18



VINI

WINES

Le bolle fuori regione
Off-region sparkling wines

Trento Doc – Cantina Valentini (Trento)

35

Francia Corta Doc – Azienda Vinicola Vezzoli (Brescia)

35

Blanquette De Limoux, Pinot Grigio – Maison Vergnes, (Mauzac, Francia)

25

Blanquette De Limoux, Spumante – Maison Vergnes (Chardonnay, Francia)

25