

Gli Antipasti

Gran crudo di pesce e crostacei con foglie di capperi e gel al mandarino cinese
€ 32.00

Aliciotti croccanti ripieni alle olive taggiasche con puntarelle e maionese alle acciughe
€ 21.00

Insalata tiepida di mare e patate con il suo brodetto
€ 28.00

Misto di salumi marchigiani, crostini al paté di fegatini e olive all'ascolana
€ 21.00

Flan di broccoletti con mollica di ciauscolo e fonduta di pecorino
€ 20.00

Straccetti d'abbacchio con morbido di topinambur, mentuccia e sfogliatine di carciofi
€ 24.00

Uovo morbido con crema di parmigiano, polvere di prosciutto e tartufo nero
€ 26.00

I Primi

Zuppetta di ceci con crostini di pane al peperoncino
€ 20.00

Risotto al topinambur con scalogno glassato allo zafferano
€ 25.00

Raviolo aperto con ricotta, erbe e tartufo nero scorzone
€ 26.00

Tagliolini alla carbonara con tartufo bianchetto
€ 32.00

Campofiloni al ragù e pecorino di fossa Beltrami
come da tradizione
€ 23.00

Mezzi paccheri con la spigola, lamelle di mandorle e lime
€ 26.00

Spaghettoni Mancini al polpo verace e olio al prezzemolo
€ 24.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Filetto di maiale scottato con mele fritte in pastella e misticanza aromatica
€ 30.00

Tartara di fassona con insalatina di asparagi e fiore sardo stagionato 12 mesi leggermente
affumicato
€ 30.00

Guanciola di vitello brasata al Porto bianco con purè di patate e cipolla rossa in agro
€ 30.00

Coniglio ripieno alla cacciatora con scarola, pinoli e uvetta
€ 30.00

I Pesci

Ombrina marinata al finocchietto e cotta alla griglia con asparagi di mare saltati al
pomodoretto
€ 32.00

Sgombro in salsa di senape agli agrumi con schiacciata di patate e scalogno
€ 25.00

Scaloppa di spigola scottata con purea di patate viola e verdure invernali
€ 32.00

Seppiette panate alla brace con indivia in salsa di pachino secchi
€ 30.00

Mazzancolle grigliate con battuto di avocado
€ 33.00

Aliciotti a scottadito con la misticanza aromatica
€ 25.00

Pescato del giorno al forno con patate, olive e pomodorini oppure alla griglia
etto € 9.00

La Griglia

Animelle di vitello grigliate al rosmarino con crema di carciofi
€ 30.00

Galletto al mattone
€ 28.00

Salsicce marchigiane con cicoria ripassata
€ 23.00

Hamburger di filetto di manzo con pane fatto in casa e chips di patate
€ 26.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati
€ 30.00

Lombata di vitello con patatine arrosto
€ 30.00

Tagliata di filetto di manzo, olio al rosmarino e patate alla cenere
€ 32.00

Scrocchiarelle di vitello alle erbe
€ 26.00

La fiorentina di scottona
€ 8,00 l'etto

Costata di manzo
€ 32.00

Le Verdure

Broccoletti o cicoria di campo ripassata in padella o all'agro
€ 12.00

Broccoletti ripassati *all'Avvocato Cappelli*
€ 13.00

La misticanza con filetti di acciughe
€ 13.00

Puntarelle in salsa di alici
€ 14.00

Carciofi alla romana
€ 15.00

I Formaggi

Selezione di formaggi con miele e marmellate fatte in casa
€ 20.00

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere alcune sostanze considerate allergeni. Data la varietà delle lavorazioni effettuate vi preghiamo di far presente al cameriere la presenza di eventuali allergie.