

Gli Antipasti

Insalata tiepida di calamari e broccoletti siciliani
€ 23.00

Baccalà in pastella di zafferano con composta di cipolle di Tropea
€ 22.00

Merluzzo dell'Adriatico affumicato in casa alla pigna con leggera pizzaiola
€ 24.00

Gran misto di salumi marchigiani e crostini al paté di colombaccio
€ 21.00

Crocchette di capriolo con crema di sedano rapa e frutti rossi
€ 23.00

Millefoglie di borragine con bufala affumicata e caldo di pomodoro
€ 21.00

Flan di Castelmagno, pere allo zafferano e radicchio tardivo con riduzione di vino rosso
€ 21.00

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

I Primi

Zuppetta di lenticchie con mazzancolle saltate
€ 24.00

Risotto ai pistilli di zafferano di Navelli con animelle di vitello glassate al mandarino
€ 25.00

Tortellini in doppio brodo di carne
€ 26.00

Tagliolini al tartufo bianco di Acqualagna
€ 70.00

Linguine “cacio e pepe” con sfogliatine di carciofi
€ 22.00

Fagottelli allo stracotto di guancia con il suo fondo
€ 25.00

Pappardelle di farina di castagne al ragù d’oca di cortile
€ 24.00

Spaghetti Mancini mollicati al burro e alici
€ 24.00

Mezzi paccheri alla ricciola con totanetti, pomodorette saltate e bottarga di muggine
€ 25.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Coscio d'abbacchio disossato al forno con carciofi cacio e pepe
€ 30.00

Coniglio alla cacciatora e purè di patate
€ 30.00

Filetto di maiale con crema di sedano rapa e mele rosa dei Sibillini saltate
€ 30.00

Bollito di vitello, lingua, manzo e cotechino con salsa verde, mostarda di Cremona e sott'oli fatti in casa
€ 32.00

I Pesci

Trancio di ricciola marinato al finocchietto con asparagi di mare saltati al pomodoretto
€ 32.00

Scaloppa di spigola con crema di scorzonera, radici e patate viola
€ 33.00

Mazzancolle grigliate con battuto di avocado
€ 33.00

Calamaretti ripieni con cimette di rapa e patate, passatina di pomodoro fresco
€ 28.00

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

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

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

Scrocchiarelle di vitello alle erbe con cicoria ripassata
€ 30.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoli 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

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 *alla Avvocato Cappelli*
€ 13.00

Radicchietti in salsa di pachino secchi
€ 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