

Gli Antipasti

Gamberi rosa al vapore con agretti e maionese al lime
€ 20.00

Schiacciatina di bianchetti grigliata all'arancia e timo
€21.00

Crudo di scampi, gamberi rossi e tartare di ricciola con insalatina di carciofi alla mentuccia
€ 28.00

Totanetti saltati con panzanella croccante e olio al basilico
€ 21.00

Gran misto di salumi marchigiani con crostini ai fegatini
€ 20.00

La vignarola con flan di erba pazza
€ 20.00

Millefoglie di fiori zucca con mozzarella di bufala e sorbetto di peperoni
€ 19.00

Uovo morbido con fonduta di parmigiano, asparagina selvatica, polvere di prosciutto e
tartufo nero
€ 26.00

I Primi

Zuppa di cicerchia di Serra de' Conti con tapas di baccalà
€ 21.00

Risotto "cacio e pepe" con asparagina, uova di quaglia e tartufo nero
€ 30.00

Maltagliati "acqua e farina" al battuto di papera in bianco con pecorino di fossa
€ 23.00

Tonnarelli di kamut alla gricia con le fave fresche
€ 23.00

Ravioli di ricotta ed erbe di campo con fonduta di parmigiano
€ 22.00

Tagliolini con crema di zucchine, burrata e tartare di gamberi rossi
€ 23.00

Mezzi paccheri freschi con la spigola, vongole e bottarga di muggine
€ 23.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Saltimbocca di filetto di maiale con patatine novelle e cipolline in agro-dolce
€ 30.00

Petto d'anatra in salsa al Vin Cotto con insalatina di asparagi e mango
€ 30.00

Guanciola di manzo brasata con morbido di piselli, fiori di zucca in tempura
€ 30.00

Coscio d'abbacchio arrostito "cacio e pepe" con carciofini alla romana
€ 30.00

I Pesci

Scaloppa di spigola al sale con purè di patate viola e verdure di primavera
€ 32.00

Trancio di ricciola marinata al finocchietto e cotto alla brace con asparagi di mare saltati al pomodoretto
€ 33.00

Mazzancolle del Tirreno con battuto di avocado
€ 33.00

Seppiette panate alla brace con indivia ai pachino secchi
€ 30.00

Aliciotti a scottadito con la misticanza
€ 26.00

Pescato del giorno alla griglia o al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche
etto € 8.00

La Griglia

Hamburger di filetto di manzo con pane fatto in casa e chips di patate
€ 28.00

Galletto al mattone con patatine arrosto
€ 28.00

Animelle di vitello grigliate al rosmarino con carciofi
€ 32.00

Salsicce di maiale, costine, pancetta fresca con cicoria ripassata e crostoni di pane
€ 27.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati
€ 30.00

Lombata di vitello con patatine arrosto
€ 30.00

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

La fiorentina di scottona
etto € 8.00

Costata di scottona marchigiana
€ 30.00

Le Verdure

Broccoletti o cicoria di campo ripassata in padella o all'agro
€ 9.00

Insalata mista
€ 8.00

Misticanza aromatica con filetti di acciughe
€ 11.00

Carciofi alla romana
€ 13.00

Puntarelle con salsa di alici
€ 14.00

I Formaggi

I pecorini stagionati da Beltrami in fossa, alle vinacce di Rosso Conero e alle
erbe con salame di fichi
€ 20.00

Selezioni di formaggi con marmellate di casa e mieli
€ 20.00