

Gli Antipasti

Carciofo ripieno di baccalà gratinato
€ 18.00

Gamberi rosa al vapore con gli agretti, maionese al lime e alla bottarga
€ 20.00

Gran crudo di pesce e crostacei, crudità di carciofi alla mentuccia
€ 26.00

La vignarola
€ 18.00

Gran misto di salumi marchigiani con crostini ai fegatini e pizze di Pasqua
€ 20.00

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

Flan di Castelmagno, radicchio tardivo, riduzione di vino rosso e pere allo zafferano
€ 18.00

I Primi

Zuppetta di lenticchie di Colfiorito e trancetto di baccalà alle erbe
€ 20.00

Risotto al verde , alici e burrata di bufala
€ 20.00

Mezzi paccheri freschi alla gricia con le fave e sfogliatine di carciofi
€ 19.00

Fagottelli “cacio e pepe” con crema di broccoletti
€ 20.00

Maltagliati “acqua e farina “al battuto di papera di cortile e asparagi
€ 20.00

Tonnarelli di Kamut alla ricciola, lime, zenzero e filetti di mandorle
€ 21.00

Spaghettoni Mancini ai totanetti e bottarga di muggine
€ 21.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Guanciola di manzo brasata al Rosso Conero con morbido di piselli e nocciola d'Alba
€ 28.00

Porchettina di maiale con salsa di mirtilli , mele in tempura e cipolline in agro-dolce
€ 28.00

Coscio d'abbacchio disossato "cacio e pepe" con carciofini alla mentuccia
€ 29.00

Lamelle di fegato con cipolla di Tropea e polentina fritta
€ 27.00

I Pesci

Scaloppa di spigola in guazzetto con punte di asparagi e vongole veraci
€ 32.00

Seppiette panate alla brace con indivia ai pachino secchi
€ 30.00

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

Mazzancolle del Tirreno con battuto di avocado
€ 32.00

Sogliolette di paranza cotte alla brace con le zucchine grigliate
€ 32.00

Aliciotti a scottadito con la misticanza aromatica
€ 22.00

La Griglia

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

Galletto allevato al mais
€ 28.00

Animelle di vitello grigliate al rosmarino con carciofi
€ 30.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati
€ 30.00

Lombata di vitello con patatine arrosto
€ 30.00

Scrocchiarelle di vitello alle erbe
€ 28.00

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

La fiorentina di manzo
etto € 8.00

Costata di manzo
€ 30.00

Le Verdure

Radicchietti di campo in salsa di pachino secchi
€10.00

Asparagina di bosco
€ 15.00

Agretti
€ 9.00

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

Carciofi alla romana
€ 12.00

Puntarelle con salsa da alici
€ 12.00

La misticanza con filetti di acciughe
€ 10.00

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