

Gli Antipasti

Schiacciatina di bianchetti grigliata all'arancia e timo
€ 21.00

Gamberi rosa al vapore con asparagi, maionese al lime e alla bottarga
€ 21.00

Insalata tiepida di mare e verdure
€ 20.00

Tartara di spigola con crudo di gamberi rossi e scampi
€ 28.00

Fettuccine di seppie, vongole veraci, zucchine e mandorle
€ 20.00

Culaccia marchigiana tagliata al velo con olive ascolane e cremini fritti
€ 20.00

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

Polpettine di melanzane e zucchine con coulis di pomodoro fresco e basilico
€ 18.00

I Primi

Passatina di zucchine e verdure di primavera con vongole veraci
€ 20.00

Risotto verde, alici e burrata con pomodorini confit
€ 20.00

Mezzi paccheri alla gricia con le fave e asparagi
€ 20.00

Maltagliati “acqua e farina” al battuto di vitello e porcini
€ 24.00

Fagottelli “cacio e pepe” con burro verde fatto in casa, zucchine e fiori di zucca
€ 20.00

Tonnarelli di Kamut alla spigola marinata al lemongrass e zenzero con filetti di mandorle
€ 21.00

Spaghettoni Mancini ai totanetti saltati e bottarga fatta in casa
€ 21.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Guanciola di vitello con morbido di piselli e fiori di zucca in tempura
€ 30.00

Petto d'anatra, salsa al Porto vecchio con mango e asparagi
€ 30.00

Tartara di fassona con padellotto di porcini, parmigiano e foie-gras
€ 30.00

I Pesci

Mazzancolle del Tirreno grigliate con battuto di avocado
€ 33.00

Trancio di spigola al sale con purè di patate viola, fagioli corallo e pomodori confit
€ 33.00

Tagliata di tonno rosso con tartare di pomodorini ai capperi di Salina e olive
€ 30.00

Ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con finocchi gratinati all'arancia
€ 32.00

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

Aliciotti a scottadito con la misticanza
€ 24.00

Seppiette panate alla brace con indivia ai pachino secchi
€ 30.00

La Griglia

Galletto allevato al mais

€ 28.00

Animelle di vitello grigliate al rosmarino con carciofi

€ 30.00

Porcini alla brace con olio al prezzemolo

€24.00

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 manzo

etto € 8.00

Costata di manzo

€ 30.00

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

€ 25.00

Le Verdure

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

Carciofi alla romana
€ 12.00

Insalata mista
€ 8.00

Fagiolini e pomodorini al basilico
€ 12.00

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