

# Gli Antipasti

Tartare di spigola  
€ 26.00

Tataki di tonno rosso di Sicilia con melone e sedano  
€ 26.00

Polpo tagliato al velo con lamelle di mandorle e peperoncino dolce  
€ 21.00

Gamberi rossi in tempura gialla con coulis di pomodoro piccante  
€ 23.00

Culaccia marchigiana con pane croccante al pomodoro  
€ 20.00

Polpettine di zucchine e melanzane al pomodoro fresco e basilico  
€ 20.00

Insalata di coniglio confit con filetti di pomodori secchi e uova di quaglia  
€ 20.00

# *I Primi*

Risotto verde con tartare di gamberi rossi e burrata  
€ 23.00

Maltagliati acqua e farina al battuto di vitello in bianco con i finferli  
€ 23.00

Tonnarelli di kamut ai porcini  
€ 24.00

Ravioli all'amatriciana con fonduta di pecorino e guanciale croccante  
€ 22.00

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

Spaghettoni Mancini all'acqua di pomodoro, pesce spada, menta e polvere di capperi  
€ 23.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

# I Secondi

Tartara di fassona, caprini e tartufo nero scorzone  
€ 30.00

Tagliata di petto d'anatra in salsa di ciliegie, crumble di timo e parmigiano  
€ 30.00

Carre' d'agnello in crosta di pane verde, salsa "cacio e pepe" con patatine novelle  
€ 30.00

Vitello tonnato con patate viola, pomodorini confit e fagiolini baby  
€ 30.00

# I Pesci

Gamberi e calamaretti fritti con fili di zucchine  
€ 30.00

Trancio di ricciola marinata al finocchietto e cotto alla brace con salicornia saltata al pomodoro  
€ 33.00

Mazzancolle del Tirreno con battuto di avocado  
€ 33.00

Involtini di spada con pinoli, passolina e melanzane saltate al rosmarino  
€ 30.00

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  
€ 8.00

# La Griglia

Funghi porcini alla brace  
€ 24.00

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

Galletto al mattone  
€ 28.00

Animelle di vitello grigliate al rosmarino con crema di patate  
€ 32.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati  
€ 30.00

Lombata di vitello  
€ 30.00

Scrocchiarelle di vitello alle erbe con cicoria ripassata  
€ 27.00

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*

Fagiolini baby con pomodorini al basilico  
€ 12.00

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

## *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

Mozzarella di bufala campana con pomodori rosa di Sorrento e basilico  
€ 20,00