

# Gli Antipasti

Baccalà scottato al timo con patate viola e passatina di zucchine  
€ 18.00

Salmone affumicato in casa alla mela verde con arancia e cedro  
€ 21.00

Gamberi rosa e rossi al vapore con crudità di carciofi e maionese alla bottarga  
€ 21.00

Flan di Castelmagno, ristretto di vino rosso con radicchio tardivo e pere  
€ 20.00

Gran misto di salumi marchigiani con crostini ai fegatini di anatra  
€ 20.00

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

Millefoglie di borragine con bufala affumicata e coulis di pomodoro fresco  
€ 18.00

# *I Primi*

Zuppetta di ceci Serra dei Conti e castagne  
€ 19.00

Tortellini in brodo di gallina  
€ 22.00

Risotto al cavolo nero e crudità di scampi  
€ 23.00

Tagliolini al tartufo bianco di Acqualagna  
€ 60.00

Maltagliati “acqua e farina “, battuto di vitello, carciofi e pecorino di fossa  
€ 22.00

Ravioli d’amatriciana e guanciale croccante  
€ 22.00

Gnocchetti di ricotta affumicati con totanetti, vongole e bottarga di muggine  
€ 22.00

Tagliatelle di farro alla genovese di polpo  
€ 22.00

Mezzi paccheri alla ricciola, broccoli siciliani e pane alle olive taggiasche  
€ 22.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

# I Secondi

Coscio d'abbacchio arrostito "cacio e pepe", patatine novelle e sfogliatine di carciofi  
€ 28.00

Filetto di maiale in rete con crema di castagne e mele rosa dei Sibillini fritte in tempura  
€ 28.00

Tagliata di petto d'anatra con radicchio tardivo e salsa ai mirtilli  
€ 28.00

Guanciola di manzo brasata con morbido di cavolfiore, foie-gras e nocciole d'Alba  
€ 28.00

# I Pesci

Carbonaro dell'Alaska "Black Cod" con radici e rabarbaro  
€ 32.00

Trancio di ombrina boccadoro cotto alla brace con insalata di arance e finocchio  
€ 32.00

Calamaretti e salvia frita  
€ 32.00

Mazzancolle del Tirreno grigliate con battuto di avocado  
€ 33.00

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

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

Galletto allevato al mais  
€ 28.00

Salsicce di carne e di fegato, costine e pancetta di maiale con crostoni di polenta  
€ 27.00

Scrocchiarelle di vitello alle erbe e cicoria di campo ripassata  
€ 28.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoli 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 manzo  
€ 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  
€ 12.00

Puntarelle con salsa di alici  
€ 13.00

## *I Formaggi*

Selezioni di formaggi con marmellate di casa e mieli  
€ 20.00

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