

Gli Antipasti

Battuto di gamberi rossi con maionese al lime e acetosella
€ 26.00

Polpo tagliato al velo con filetti di mandorle, sedano e peperoncino fresco
€ 25.00

Baccalà in pastella allo zafferano con composta di cipolle rosse di Tropea
€ 23.00

Culaccia marchigiana con olive all'ascolana e cremini fritti
€ 23.00

Petto d'anatra affumicato con insalatina di pere, noci e misticanza aromatica
€ 23.00

Uovo morbido con fonduta di parmigiano, polvere di prosciutto e tartufo nero
€ 24.00

Millefoglie di fiori di zucca con mozzarella di bufala campana e freddo di peperoni
€ 21.00

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere alcune sostanze considerate allergeni. Data la varietà delle lavorazioni effettuate vi preghiamo di far presente al cameriere la presenza di eventuali allergie.

I Primi

Zuppetta di fagioli Borlotti freschi con cozze arrostate
€ 22.00

Risotto ai funghi porcini, finferli e crumble al timo
€ 27.00

Tagliolini al tartufo bianco di Acqualagna
€ 60.00

Gnocchetti alla parigina gratinati al parmigiano
€ 23.00

Fagottelli di zucca al burro nocciola, con salvia e riduzione di Rosso Conero
€ 23.00

Pappardelle al battuto di coniglio, olive taggiasche e pomodori secchi
€ 24.00

Mezzi paccheri al ragù di triglie e capperi di Salina
€ 24.00

Spaghettoni Mancini “aglio e olio” con totanetti e bottarga di muggine
€ 24.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Saltimbocca di filetto di maiale alla romana con finferli e crema di castagne
€ 30.00

Tagliata di petto d'anatra con cachi saltati al burro
€ 30.00

Coniglio ripieno alla marchigiana con peperoni arrostiti
€ 30.00

Tartara di scottona con crumble "pane e olive", caprino e foglie di capperi
€ 30.00

I Pesci

Trancio di ricciola marinato al finocchietto e cotto alla brace con insalatina di finocchi e arance
€ 32.00

Zuppetta di pesce, con totanetti e vongole
€ 29.00

Calamari ripieni alla bieta con rape rosse, ravanelli e maionese allo zafferano
€ 28.00

Aliciotti a scottadito con misticanza aromatica
€ 25.00

Mazzancolle alla brace con battuto di avocado
€ 32.00

Seppiette panate alla brace su indivia e radicchio ai pachino secchi
€ 30.00

Pescato del giorno al forno con patate, olive e pomodorini oppure alla griglia
etto € 9.00

La Griglia

Porcini alla brace con olio al prezzemolo
€ 26.00

Galletto al mattone
€ 28.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati
€ 30.00

Scrocchiarelle di vitello con lamelle di porcini
€ 30.00

Lombata di vitello con patatine arrosto
€ 30.00

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

Costata di manzo
€ 32.00

La fiorentina di scottona
€ 10,00 l'etto

Le Verdure

Broccoletti o cicoria ripassata in padella o all'agro
€ 12.00

Broccoletti ripassati *all'Avvocato Cappelli*
€ 13.00

Misticanza aromatica con filetti di acciughe
€ 13.00

I Formaggi

Mozzarella di bufala Campana
€ 15.00

Selezione di formaggi con mieli e marmellate fatte in casa
€ 20.00