

# Gli Antipasti

Insalata tiepida di calamari e broccoletti siciliani  
€ 23.00

Baccalà in pastella di zafferano con composta di cipolle rosse  
€ 22.00

Battuto di gamberi rossi con leggera maionese al lime  
€ 24.00

Gran misto di salumi marchigiani e crostini al paté di fegatini  
€ 21.00

Fiori di zucca al forno ripieni di ricotta e pesto di olive taggiasche  
€ 21.00

Flan di Castelmagno, pere allo zafferano e radicchio tardivo con riduzione di vino rosso  
€ 21.00

Uovo morbido con crema di parmigiano, polvere di prosciutto e tartufo nero  
€ 23.00

# *I Primi*

Zuppetta di ceci di Colfiorito con pane al pomodoro  
€ 21.00

Risotto al Rosso Conero, noci e radicchio tardivo Trevigiano  
€ 23.00

Tagliolini al tartufo bianco di Acqualagna  
€ 60.00

Maltagliati di farro con porcini, galletti e mollica di ciauscolo  
€ 26.00

Ravioli alla zucca con fonduta di parmigiano e trombette di morto  
€ 25.00

Fusilli con ragù di coda alla vaccinara e crema di sedano rapa  
€ 24.00

Spaghetti Mancini con broccolo romano, acciughe e bottarga di muggine  
€ 24.00

Mezzi paccheri alle vongole e aglio nero  
€ 25.00

*Tutta la pasta fresca è fatta in casa*

# I Secondi

Guanciola di manzo con cavolfiore gratinato, croccante di nocciole d'Alba e cacao  
€ 30.00

Tagliata di petto d'anatra con purea di sedano rapa, mele rosa dei Sibillini e albicocche  
€ 30.00

Saltimbocca di filetto di maiale con fondente di porro e patate  
€ 30.00

Coniglio ripieno alla marchigiana e funghi porcini saltati  
€ 30.00

# I Pesci

Trancio di ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con asparagi di mare saltati al pomodoretto  
€ 32.00

Scaloppa di spigola con cavolo verde scottato e patate viola  
€ 33.00

Mazzancolle grigliate con battuto di avocado  
€ 33.00

Calamaretti ripieni con cimette di rapa e patate, passatina di pomodoro fresco  
€ 28.00

Seppiette panate alla brace con in indivia in salsa di pachino secchi  
€ 30.00

Aliciotti a scottadito con la misticanza aromatica  
€ 25.00

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

# La Griglia

Animelle di vitello grigliate al rosmarino con crema di carciofi  
€ 30.00

Porcini alla brace con olio al prezzemolo  
€ 28.00

Galletto al mattone  
€ 28.00

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

Scrocchiarelle di vitello alle erbe con lamelle di porcini  
€ 30.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati  
€ 30.00

Lombata di vitello con patatine arrosto  
€ 30.00

La fiorentina di scottona  
€ 8,00 l'etto

Costata di manzo  
€ 32.00

## *Le Verdure*

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

La misticanza con filetti di acciughe  
€ 13.00

Puntarelle in salsa di alici  
€ 14.00

## *I Formaggi*

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