

Gli Antipasti

Ceviche di ricciola con pomodorini e croccante di mais
€ 24.00

La nostra nizzarda
Tonno sott'olio fatto in casa, uova di quaglia, fagiolini e alici croccanti
€ 23.00

Seppie e vongole veraci con zucchine marinate, mandorle e caviale d'aringa
€ 24.00

Culaccia marchigiana tagliata al velo con pizza fatta in casa e fichi
€ 23.00

Carpaccio di manzo con nocciole d'Alba e foglie di senape
€ 23.00

Fiori di zucca ripieni di ricotta al forno con pomodori confit e crema di zucchine
€ 21.00

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

I Primi

Risotto al basilico con gamberi rossi marinati e stracciatella di bufala
€ 26.00

Ravioli alle melanzane con pomodorini confit e ricotta salata
€ 23.00

Tonnarelli di grano antico al 'pomodorissimo'
€ 23.00

Maltagliati acqua e farina al ragù di coniglio, olive taggiasche e pomodori secchi
€ 24.00

Mezzi paccheri alla ricciola marinata allo zenzero e lime con mandorle tostate
€ 24.00

Linguine di Gragnano alle seppie con peperoncino dolce e bottarga
€ 24.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Vitello in salsa tonnata con fagiolini baby, patate, pomodorini confit e capperi di Salina
€ 30.00

Petto d'anatra al vin cotto con insalatina di mango e taccole
€ 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 insalata di finocchi e
arance
€ 32.00

Zuppetta di pesce in guazzetto con vongole e totanetti
€ 28.00

Mazzancolle dell'Adriatico alla brace con carpaccio di pomodori di Sorrento e origano
fresco
€ 30.00

Frittino di gamberessa, calamaretti e alici con maionese agli agrumi
€ 28.00

Aliciotti a scottadito con misticanza aromatica
€ 25.00

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

Scaloppa di spigola in crosta di patate con crema di basilico e zucchine
€ 32.00

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

La Griglia

Hamburger di filetto di manzo con pane fatto in casa e chips di patate
€ 26.00

Scrocchiarelle di vitello alle erbe con cicoria ripassata
€ 30.00

Galletto al mattone
€ 28.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati
€ 30.00

Lombata di vitello con patatine arrosto
€ 30.00

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

La fiorentina di scottona
€ 9,00 l'etto

Costata di manzo
€ 32.00

Le Verdure

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

Broccoletti ripassati *all'Avvocato Cappelli*
€ 13.00

La misticanza con filetti di acciughe
€ 13.00

Insalata di fagiolini baby con pomodorini e olio al basilico
€ 15.00

I Formaggi

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

Mozzarella di bufala campana
€ 16.00

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.