

Gli Antipasti

Tartara di spigola con gazpacho di pomodoro
€ 25.00

Baccalà fritto in pastella e composta di cipolla rossa
€ 21.00

Totanetti saltati con panzanella croccante
€ 21.00

Carpaccio di manzo con misticanza aromatica, nocciole d'Alba e vinaigrette alla senape
€ 22.00

Culaccia marchigiana tagliata al velo con olive e cremini fritti
€ 20.00

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

Millefoglie di fiori di zucca e mozzarella di bufala, con freddo di peperoni
€ 20.00

I Primi

Vellutata di zucca mantovana e patate con cardoncelli e porcini
€ 23.00

Risotto mantecato al parmigiano con finferli e meringa al timo
€ 23.00

Tagliolini al tartufo bianco d'Acqualagna
€ 50.00

Ravioli ripieni alle tre ricotte, pere cosce e noci fresche
€ 23.00

Tonnarelli di kamut al battuto di vitello e porcini
€ 24.00

Mezzi paccheri freschi mollicati con la ricciola e passata di bieta
€ 24.00

Spaghettoni Mancini al pane, burro, alici e prezzemolo
€ 24.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Tartara di fassona, caprini, pinzimonio e tartufo nero
€ 30.00

Tagliata di petto d'anatra con morbido di cachi, crumble al cacao amaro
€ 30.00

Guanciola di vitello al Porto bianco con purè di patate affumicate e verza viola
€ 30.00

Saltimbocca di filetto di maiale con friggirelli saltati e salvia fritta
€ 30.00

I Pesci

Ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con asparagi di mare saltati al pomodoretto
€ 33.00

Trancio di spigola in guazzetto con gamberi rosa, vongole veraci e tartufi di mare
€ 35.00

Mazzancolle grigliate con battuto di avocado
€ 35.00

Seppiette panate alla brace con indivia ai pachino secchi
€ 30.00

Aliciotti a scottadito con misticanza aromatica
€ 24.00

Pescato del giorno alla griglia o al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche
€ 8.00

La Griglia

Hamburger di filetto di manzo con pane fatto in casa e chips di patate
€ 24.00

Porcini alla brace con olio al prezzemolo
€ 24.00

Galletto al mattone
€ 28.00

Scrocchiarelle di vitello con lamelle di porcini e cicoria ripassata
€ 30.00

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

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

La fiorentina di scottona
etto € 8.00

Costata di manzo
€ 30.00

Le Verdure

Misticanza aromatica con filetti di acciughe
€ 12.00

Broccoletti o cicoria di campo ripassata in padella o all'agro
€ 9.00

Puntarelle con salsa di alici
€ 14.00

Insalata mista
€ 8.00

I Formaggi

Selezione di formaggi con marmellate fatte in casa
€ 20.00

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

Mozzarella di bufala
€ 17.00