

Gli Antipasti

Gamberi bianchi al vapore in salsa rosa e scarola
€ 22.00

Spigola affumicata alla pigna con leggera pizzaiola
€ 21.00

Insalata di calamari tiepida con cimette di rapa
€ 21.00

Crocchetta di coda alla vaccinara con purea di sedano rapa
€ 22.00

Gran misto di salumi marchigiani con crostini di patè di fegatini
€ 20.00

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

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

I Primi

Zuppetta di ceci con tapas di baccalà
€ 21.00

Risotto ai funghi porcini, crumble alle nocciole e timo
€ 26.00

Tagliolini al tartufo bianco d'Acqualagna
€ 50.00

Ravioli ripieni all'amatriciana con guancialetto croccante
€ 23.00

Pappardelle al cacao con battuto di peperone e arancia
€ 24.00

Mezzi paccheri mollicati con totanetti e cime di rapa
€ 24.00

Spaghettoni Mancini alla crema di broccolo romano e spigola affumicata al rosmarino
€ 24.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

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

Guanciola di manzo brasata al Rosso Conero su morbido di cavolfiore e nocciole d'Alba
€ 30.00

Filetto di maiale con crema di castagne e polentina fritta
€ 30.00

Tartara di fassona, parmigiano e foie-gras
€ 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 crosta di sale con purè di patate viola, pomodorini confit e fior di broccolo
€ 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
etto € 8.00

La Griglia

Fegatelli di maiale in rete all'alloro e arancia, cicoria saltata e crostini all'olio nuovo
€ 24.00

Hamburger di filetto di manzo con pane fatto in casa e chips di patate
€ 25.00

Funghi porcini con olio al prezzemolo
€ 25.00

Galletto al mattone
€ 28.00

Scrocchiarelle di vitello alle erbe con lamelle di porcini
€ 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

Fiorentina di scottona, frollatura 90 gg
etto € 10.00

Costata di scottona, frollatura 90 gg
€ 42.00

Le Verdure

Misticanza aromatica con filetti di acciughe
€ 12.00

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

Carciofi alla romana
€ 14.00

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