

# Gli Antipasti

Battuto di gamberi rossi con cedro, finocchi e maionese al lime  
€ 25.00

Insalata di calamari e broccoletti siciliani  
€ 22.00

Mazzancolle fritte in tempura gialla con le puntarelle  
€ 23.00

Cappesante gratinate con finocchi e arance  
€ 23.00

Culaccia marchigiana tagliata al velo con crostini ai fegatini di cappone e olive ascolane  
€ 20.00

Strudel di scarola, pinoli e uvetta con fonduta di bufala  
€ 20.00

Crocchetta di coda alla vaccinara con purè di sedano rapa  
€ 20.00

Uovo morbido con fonduta di parmigiano, polvere di prosciutto e tartufo nero  
€ 26.00

# *I Primi*

Zuppetta di ceci con pane alle olive taggiasche  
€ 23.00

Risotto ai pistilli di zafferano dell'Altopiano di Navelli e animelle di vitello glassate  
al mandarino  
€ 28.00

Tagliolini alla carbonara con tartufo bianchetto  
€ 35.00

Maltagliati di farro alla genovese e pecorino di fossa  
€ 24.00

Raviolone alle erbe e ricotta, burro nocciola e salvia croccante  
€ 24.00

Mezzi paccheri alla ricciola, vongole veraci e polvere di capperi delle Lipari  
€ 24.00

Linguine di Gragnano alle seppie, peperoncino dolce e fior di broccolo  
€ 24.00

*Tutta la pasta fresca è fatta in casa*

# I Secondi

Tartare di fassona con crema di parmigiano e foie-gras  
€ 30.00

Coscio d'abbacchio disossato "cacio e pepe" con patatine novelle e sfogliatine di carciofi  
€ 30.00

Filetto di maiale con crema di castagne e cipolline in agrodolce  
€ 30.00

Petto d'anatra marinato al Vin Cotto con purè di patate e radicchio tardivo  
€ 30.00

# I Pesci

Ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con insalata di finocchi e arancia  
€ 32.00

Trancio di spigola in crosta di sale con purè di patate viola, pomodorini confit e fior di  
broccolo  
€ 33.00

Aliciotti a scottadito con misticanza aromatica  
€ 24.00

Seppiette panate alla brace con indivia ai pachino secchi  
€ 30.00

Mazzancolle dell'Adriatico grigliate con battuto di avocado  
€ 32.00

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

# La Griglia

Animelle di vitello grigliate al rosmarino con crema di patate  
€ 32.00

Galletto al mattone  
€ 28.00

Scrocchiarelle di vitello alle erbe con cicoria ripassata  
€ 28.00

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

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  
etto € 8.00

Costata di manzo  
€ 32.00

# *Le Verdure*

Carciofi alla romana

€ 15.00

Puntarelle con salsa d'acciughe

€ 15.00

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

€ 12.00

La misticanza con filetti ali alici

€ 13.00

# *I Formaggi*

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

€ 22.00

Selezioni di formaggi con marmellate di casa e mieli

€ 22.00