

Gli Antipasti

Merluzzo affumicato in casa alle pigne con leggera pizzaiola
€ 22.00

Polpo rosticcato con patate alla catalana
€ 22.00

Battuto di gamberi rossi con maionese al lime, crescione e senape in foglie
€ 23.00

Insalata di ovoli, sedano e parmigiano
€ 36.00

Culaccia marchigiana tagliata al velo con crostini al patè di fegatini, olive ascolane e
cremini fritti
€ 22.00

Millefoglie di fiori di zucca, bufala e freddo di peperoni
€ 22.00

La vignarola e flan di erbe spontanee
€ 22.00

Uovo morbido con crema di parmigiano, polvere di prosciutto e tartufo scorzone
€ 26.00

I Primi

Passatina di zucchine con verdure di primavera e patate viola
€ 22.00

Risotto ai pistilli di zafferano, provola affumicata e asparagi
€ 25.00

Ravioli all'amatriciana con guanciale croccante
€ 24.00

Maltagliati al battuto di vitello e finferli
€ 25.00

Tonnarelli di Kamut "cacio e pepe" con le fave e i fiori di zucca
€ 22.00

Spaghetti alla chitarra Mancini con totanetti, bottarga di muggine e peperoncino
dolce
€ 24.00

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

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Punta di petto di vitello arrostita con patatine novelle e carciofini alla romana
€ 30.00

Tartara di fassona con maionese fatta in casa e insalatina di asparagi bianchi di Bassano
€ 30.00

Pluma di maialino iberico con crema di patate affumicate, cipolline in agro-dolce e gelso
nero
€ 30.00

Tagliata di petto d'anatra in salsa di ciliegie al vino rosso con crumble al timo e misticanza
aromatica
€ 30.00

Saltimbocca di vitello alla romana con friggirelli alla scapece
€ 30.00

I Pesci

Trancio di ricciola marinato al finocchietto e cotto alla brace con fagiolini di mare saltati
€ 32.00

Baccalà con verdure sott'olio fatte in casa, salsa e foglie di capperi
€ 30.00

Mazzancolle del Tirreno grigliate con battuto di avocado
€ 33.00

Scaloppa di spigola scottata con salsa bernese e asparagi
€ 33.00

Aliciotti a scottadito con la misticanza
€ 25.00

Seppiette panate alla brace con indivia ai pachino secchi
€ 30.00

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
€ 32.00

Funghi porcini al prezzemolo
€ 25.00

Galletto al mattone
€ 28.00

Hamburger di filetto di manzo con pane fatto in casa e 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

Fagiolini baby con pomodori pachino al basilico
€ 15.00

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

La misticanza con filetti di alici
€ 13.00

I Formaggi

I pecorini stagionati da Beltrami in fossa e alle
erbe con salame di fichi
€ 22.00

Selezioni di formaggi con marmellate di casa e mieli
€ 22.00