

Gli Antipasti

Gamberi rossi in pastella di zafferano con maionese al lime
€ 24.00

Totanetti saltati con panzanella croccante
€ 22.00

Tartara di spigola con gazpacho di pomodoro
€ 25.00

Culaccia marchigiana tagliata al velo con pizza e fichi
€ 20.00

Insalata di ovoli, sedano e grana
€ 35.00

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

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

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

I Primi

Pasta e fagioli freschi
€ 19.00

Risotto con i fichi, burrata e polvere di prosciutto
€ 23.00

Tagliolini al tartufo bianco d'Acqualagna
€ 50.00

Maltagliati acqua e farina con battuto di vitello in bianco
€ 21.00

Tonnarelli di kamut cacio e pepe con zucchine al lime e fiori di zucca
€ 21.00

Ravioli ripieni di melanzane con crema di ricotta e finferli
€ 22.00

Mezzi paccheri freschi con gamberi rosa, pomodoretto e fagiolini di mare
€ 23.00

Spaghettoni Mancini con i totanetti, burro salato affumicato e limone
€ 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 pesche al vino, crumble di timo e parmigiano
€ 30.00

Vitello tonnato con patate viola, pomodorini confit e fagiolini
€ 30.00

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

I Pesci

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

Mazzancolle grigliate con battuto di avocado
€ 35.00

Trancio di spigola d'amo in guazzetto di zucchine
€ 33.00

Gamberessa e calamaretti fritti
€ 28.00

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

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

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

Le Verdure

Misticanza aromatica con filetti di acciughe

€ 12.00

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

€ 9.00

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