

# Gli Antipasti

Pesce sciabola gratinato con caponatina di verdure  
€ 21.00

Battuto di gamberi rossi con maionese al lime  
€ 24.00

Culaccia marchigiana con pizza e fichi  
€ 22.00

Fiori di zucca al forno con la ricotta e pesto di olive taggiasche  
€ 22.00

Polpettine di zucchine e melanzane al coulis di pomodori freschi e basilico  
€ 20.00

Uovo morbido con crema di parmigiano polvere di prosciutto e tartufo nero scorzone  
€ 22.00

Insalata di ovoli, sedano e grana  
€ 35.00

# *I Primi*

Risotto mantecato alla stracciatella di bufala, fichi e polvere di prosciutto  
€ 24.00

Bucatini all'amatriciana gialla con guanciale croccante  
€ 21.00

Ravioli alle tre ricotte con pere e granella di mandorle  
€ 23.00

Maltagliati acqua e farina con battuto di vitello in bianco e funghi galletti  
€ 23.00

Spaghetti Mancini con burro affumicato, totanetti, limone e alloro  
€ 24.00

Mezzi paccheri alle triglie con pomodorini, capperi e olive taggiasche  
€ 24.00

*Tutta la pasta fresca è fatta in casa*

## I Secondi

Tartara di fassona con tartufo nero scorzone e freddo di parmigiano  
€ 30.00

Tagliata di petto d'anatra con insalatina di mango, pesche e il suo sorbetto  
€ 30.00

Pluma di maialino iberico con millefoglie di patate, pomodoro e cipolla Giarratana  
€ 30.00

## I Pesci

Trancio di ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con salicornia saltata al pomodoretto  
€ 32.00

Scaloppa di spigola in guazzetto di pomodorini con gamberi rosa e vongole veraci  
€ 33.00

Seppiette panate alla brace con indivia ai pachino secchi  
€ 30.00

Aliciotti a scottadito con i frigitelli  
€ 25.00

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 morbido di patate  
€ 30.00

Porcini alla brace con olio al prezzemolo  
€ 28.00

Galletto al mattone  
€ 28.00

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

Costata di manzo  
€ 32.00

La fiorentina di scottona  
€ 8,00 l'etto

## *Le Verdure*

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

Fagiolini baby con pomodorini e olio al basilico  
€ 14.00

La misticanza con filetti di acciughe  
€ 13.00

## *I Formaggi*

Mozzarella di bufala campana  
€ 20.00

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