

Gli Antipasti

Tartara di dentice al pesto di rucola e melograno
€ 24.00

Totanetti alla cacciatora con polenta
€ 18.00

Mazzancolle saltate , broccoletti siciliani e cipolla rossa di Pedaso
€ 18.00

Culaccia marchigiana con olive e cremini fritti
€ 17.00

Carpaccio di manzo con nocciole , senape e grana
€ 18.00

Insalata di porcini con crumble al timo e strappato di lamponi
€ 20.00

Fiori di zucca al forno ripieni di ricotta e alici con pesto di olive
€ 17.00

Uovo morbido, fonduta di parmigiano e nero uncinato
€ 21.00

I Primi

Zuppetta di cicerchia con cavolo nero , patate affumicate e pancetta fresca croccante
€ 18.00

Risotto alla zucca mantovana con tartufo nero uncinato
€ 23.00

Tagliolini all'uovo e tartufo bianco di Acqualagna
€ 50.00

Ravioli all'amatriciana con guanciale croccante
€ 18.00

Maltagliati “ acqua e farina “ ragù d'oca in bianco
€ 18.00

Fettuccine di farro con porcini, finferli e crumble al timo
€ 20.00

Mezzi paccheri di Gragnano con calamari , peperoncino dolce e nero di seppia
€ 19.00

Spaghettoni Mancini ai gamberi rossi , menta e mandorle
€ 19.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Filetto di maiale al Vin Cotto, guancia e pancetta fresca con crema di patate e cipollotto arrostito
€ 28.00

Carrè d'agnello in crosta alle erbe con le puntarelle e caprino
€ 30.00

Battuta di fassona con fonduta di parmigiano, foie-gras e tartufo nero
€ 29.00

Petto d'anatra all'uva con misticanza e noci caramellate
€ 27.00

Il Pesce

Ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con asparagi di mare saltati
€ 30.00

Filetto di lampuga in guazzetto
€ 28.00

Sogliole al Verdicchio e rosmarino
€ 30.00

Pescato del giorno alla griglia o al forno con patate, pomodorini e olive
etto € 8.00

Aliciotti a scottadito con la misticanza
€ 22.00

Mazzancolle grigliate con battuto di avocado
€ 28.00

Seppiette panate alla brace con indivia in salsa di pachino secchi
€ 27.00



Al Ceppo

La Griglia

Galletto allevato al mais
€ 26.00

Funghi porcini alla brace
€ 24.00

Scrocchiarelle di vitello con lamelle di porcini e cicoria ripassata
€ 26.00

Costine e salsicce di maiale con crostone di pane
€ 25.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati
€ 28.00

Lombata di vitello con patatine arrosto
€ 30.00

Tagliata di manzo, olio al rosmarino e patate alla cenere
€ 30.00

La fiorentina di manzo
etto € 7.00

Costata di manzo
€ 30.00

Le Verdure

Broccoletti o cicoria ripassati in padella o all'agro
€ 9.00

Misticanza con filetti di alici
€ 10.00

Bieta saltata ai datterini
€ 9.00

Le puntarelle con salsa di acciughe
€ 12.00

I Formaggi

I pecorini stagionati da Beltrami in fossa, alle vinacce di Rosso Conero e alle
erbe con salame di fichi
€ 18.00

Selezioni di formaggi con marmellate di casa e mieli
€ 18.00