



Gli Antipasti

Crudo di scampetti, gamberi rossi e tartara di cernia

€ 22.00

Battuto di ricciola alla griglia con insalata di arance e finocchi

€ 18.00

Polpo al velo con mandorle tostate, peperoncino dolce e sedano

€ 18.00

Culaccia marchigiana con fichi e melone

€ 17.00

Insalata di ovoli, sedano e grana

€ 22.00

Polpette di zucchine e melanzane al pomodoro e basilico

€ 16.00

Millefoglie di fiori di zucca con mozzarella di bufala e sorbetto di peperoni

€ 16.00

I Primi

Risotto all'acqua di pomodoro con battuto di gamberi rossi e origano
€ 18.00

Mezzi paccheri “cacio e pepe” con fiori di zucca , zucchine e menta
€ 17.00

Fettuccine di farro al pomodorissimo
€ 17.00

Spaghetti con totanetti e bottarga di muggine
€ 18.00

Tonnarelli con i moscioli (cozze del Conero) e le cime di rapa
€ 17.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

AC
Al Ceppo

*I S*econdi

Battuta di chianina al parmigiano con trifola di ovoli
€ 28.00

Vitello tonnato con fagiolini e pomodori confit
€ 25.00

*I*l *P*esce

Ombrina marinata al finocchietto e cotta alla brace con fagiolini di mare al pomodoretto
€ 30.00

Seppiette panate alla brace in insalatina in salsa di pachino secchi
€ 28.00

Calamaretti, gamberi ,aliciotti e verdurine fritte con freddo di finocchietto
€ 28.00

Involtini di pesce spada grigliati con melanzane saltate al rosmarino
€ 28.00

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

Aliciotti a scottadito con la misticanza
€ 22.00

La Griglia

Hamburger di manzo al fondente di bufala, chips di patate
e pane fatto in casa

€ 22.00

Galletto allevato al mais
€ 26.00

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

Fagiolini, pomodorini e basilico

€ 9.00

Broccoletti ripassati in padella o all'agro

€ 9.00

Misticanza con filetti di alici

€ 10.00

I Formaggi

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

€ 18.00


Al Ceppo