



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

Polpettine di zucchini 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


Al Ceppo

I Secondi

Battuta di chianina al parmigiano con trifola di ovoli

€ 28.00

Vitello tonnato con fagiolini e pomodori confit

€ 25.00

I1 Pesce

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 verdure 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



Al Ceppo

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