

*G*li Antipasti

Crudo di pesce e crostacei
€ 25.00

Ombrina affumicata in casa con leggera pizzaiola
€ 18.00

Fettuccine di seppie, vongole veraci, zucchine e mandorle
€ 19.00

Totanetti saltati con panzanella croccante
€ 19.00

Insalata di ovoli sedano e grana
€ 24.00

Culaccia tagliata al velo con il melone
€ 18.00

Millefoglie di fiori di zucca, bufala, coulis di pomodoro e gelo di peperoni
€ 17.00

Polpettine di zucchine e melanzane al pomodoro fresco e basilico
€ 16.00

I Primi

Zuppetta di zucchine con vongole veraci e cozze del Conero

€ 19.00

Risotto verde al “burro e alici”

€ 20.00

Fettuccine di farro “al pomodorissimo”

€ 19.00

Fagottelli “cacio e pepe” con burro fatto in casa e fiori di zucca

€ 20.00

Pennoni “Verrigni” al battuto di vitello e porcini

€ 20.00

Linguine con listarelle di calamari “aglio e olio” al peperoncino dolce e nero di seppia

€ 19.00

Insalata tiepida di spaghetti, spada e menta

€ 20.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Battuta di manzo con insalatina di asparagi, parmigiano croccante e tartufo scorzone
€ 28.00

Vitello tonnato con polvere di capperi, fagiolini e patate
€ 24.00

Tagliata di petto d'anatra grigliata con salsa alle ciliegie e salvia in tempura
€ 30.00

Petto di vitello arrostito con porcini saltati e misticanza
€ 28.00

I Pesce

Ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con insalata di arance e finocchi
€ 30.00

Trancio di spigola al sale con battuto di pomodorini, olive taggiasche e capperi
€ 30.00

Involtini di pesce spada con passolina e pinoli, melanzane al rosmarino
€ 29.00

Gamberi in tempura gialla con zuppetta di pomodoro piccante e maionese al lime
€ 25.00

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

Aliciotti a scottadito con misticanza
€ 23.00

Saltimbocca di filetti di triglia con patate allo zafferano e fagiolini
€ 28.00

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

La Griglia

Galletto allevato al mais

€ 26.00

Funghi porcini al prezzemolo

€ 25.00

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

€ 25.00

Animelle di vitello al timo con morbido di patate

€ 26.00

Scrocchiarelle di vitello alla erbe con agretti

€ 26.00

Lombata di vitello con patatine arrosto

€ 30.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con broccoletti ripassati

€ 28.00

Tagliata di manzo, olio al rosmarino e patate alla cenere

€ 30.00

Costata di manzo

€ 30.00

*L*e *V*erdure

Broccoletti ripassati in padella o all'agro
€ 9.00

Agretti
€ 8.00

Fagiolini baby al basilico e pachino
€ 12.00

Misticanza di campo con le acciughe
€ 10.00

I *F*ormaggi

Mozzarella di bufala
€ 15.00

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

Selezione di formaggi con marmellate di casa e mieli
€18.00