

Gli Antipasti

Tartara di spigola e di tonno rosso con crudità di carciofi e calamari
€ 23.00

Mazzancolle saltate con patate alla catalana
€ 19.00

Schiacciatina di bianchetti grigliata all'arancia e timo
€ 19.00

Misto di salumi marchigiani con crostini ai fegatini, olive ascolane e cremini fritti
€ 18.00

Straccetti d'abbacchio con carciofi e nocciole d'Alba
€ 18.00

Flan di Castelmagno con radicchio tardivo , zuppetta di vino rosso e pere
€ 17.00

Uovo morbido, fonduta di parmigiano e tartufo di Norcia
€ 21.00

I Primi

Zuppetta di ceci con bruschette al rosmarino

€ 16.00

Risotto con spigola marinata al lemongrass e limone candito

€ 19.00

Cappellacci di cinghiale con topinambur e crumble di cacao

€ 18.00

Tonnarelli alla carbonara al tartufo bianchetto

€ 30.00

Raviolini “cacio e pepe” al burro verde e zucchine

€ 19.00

Maltagliati di farro al ragù di papera in bianco e pecorino di fossa Beltrami

€ 18.00

Spaghetti Mancini ai frutti di mare con coulis di pomodoro e peperoncino fresco

€ 19.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa



Al Ceppo

I Secondi

Filetto di Maiale alla Sapa con cipolline in agrodolce e frittelle di mele
€ 28.00

Battuta di chianina alla fonduta di parmigiano e tartufo nero di Norcia
€ 30.00

Guanciola di manzo al Rosso Piceno , purè di patate e chips di topinambur
€ 28.00

Lamelle di fegato con cipolla rossa e tortino di polenta
€ 25.00

Il Pesce

Ombrina marinata e cotta alla brace con insalata di cedro, arance e finocchi
€ 30.00

Totanetti , gamberi rosa, aliciotti e carciofi fritti
€ 28.00

Mazzancolle grigliate con battuto di avocado
€ 28.00

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

Aliciotti a scottadito con le puntarelle
€ 22.00

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

Scrocchiarelle di vitello alla erbette con broccoletti ripassati
€ 26.00

Fegatelli , salsicce e costine di maiale con crostoni di pane
€ 26.00

Hamburger di filetto con fondente di bufala e pane fatto in casa
€ 24.00

Animelle di vitello alla griglia con crema di patate e carciofi croccanti
€ 26.00

Lombata di vitello con patatine arrosto
€ 30.00

Costolette d'abbacchio a scottadito con cicoria ripassata
€ 28.00

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

Costata di manzo
€ 30.00



Al Ceppo

Le Verdure

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

La misticanza di campo con filetti di alici
€ 10.00

Carciofi alla romana
€ 12.00

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