



Gli Antipasti

Crudo di dentice reale e scampetti con salsa ceviche
€ 21.00

Totanetti saltati con panzanella al basilico
€ 18.00

Ombrina scottata con lardo, fichi e cipolla bruciata
€ 18.00

Culaccia marchigiana con olive e cremini fritti
€ 17.00

Carpaccio di manzo con nocciole , senape e grana
€ 18.00

Composizione di parmigiana di melanzane
€ 16.00

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

I Primi

Zuppetta di ceci con gamberi saltati al peperoncino
€ 18.00

Risotto con burrata, fichi e polvere di prosciutto
€ 18.00

Tagliolini all'uovo con tartufo bianco di Aqualagna
€ 40.00

Ravioli all'amatriciana con guancialetto croccante
€ 18.00

Maltagliati "acqua e farina" ragù di vitello in bianco
€ 18.00

Pappardelle ripiene ai porcini e finferli, crumble al timo e fonduta di parmigiano
€ 20.00

Fusilloro al finocchietto, moscioli (cozze del Conero) e cipolla di Pedaso
€ 19.00

Spaghettoni Mancini con ricciola marinata al lime e zenzero con le mandorle
€ 19.00

Tutta la pasta fresca è fatta in casa

I Secondi

Filetto di maiale con crema di patate e cipollotto arrostito
€ 27.00

Battuta di fassona con lamelle di porcini e fonduta di parmigiano
€ 29.00

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

I1 Pesce

Ricciola marinata al finocchietto e cotta alla brace con finocchi e arancia
€ 30.00

Zuppetta di pesce
€ 28.00

Seppiette saltate con passatina di cicoria e crostone di pane
€ 28.00

Calamaretti, frattaglia di triglie, aliciotti e verdure fritte
€ 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

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



Al Ceppo

La Griglia

Funghi porcini alla brace

€ 24.00

Galletto allevato al mais

€ 26.00

Scrocchiarelle di vitello con cicoria ripassata e lamelle di porcini

€ 28.00

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



Al Ceppo

Le Verdure

Broccoletti o cicoria ripassati in padella o all'agro

€ 9.00

Misticanza con filetti di alici

€ 10.00

Puntarelle in 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



Al Ceppo