

ANTIPASTI

- **TAGLIERE MADO (X2 PERSONE) 20**

Prosciutto crudo, capocollo, salame, formaggi, bruschetta al pomodoro e Crescia nostrana



- **TARTARE ALLA GRICIA CON CARCIOFI 20**

100gr. di carne di manzo con crema di Pecorino Romano, guancialetto croccante e carciofi



- **BRUSCHETTONE AL CIAUSCOLO 13**

Pane tostato con erba ripassata, caciotta e ciauscolo



- **COCCHETTO DI PARMIGIANA DI MELANZANE 12**

Parmigiana di melanzane in falsa frittura al forno



- **TORTA "ADELINA" 15**

Torta rustica con erba ripassata e olive, servita con crema di formaggio e alici



PRIMI

- **GENOVESE DI CONIGLIO** 16
Zite con ragù di coniglio cotto lentamente alla genovese, profumato al finocchietto selvatico

- **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE** 16
Pappardelle con ragù di cinghiale cotto nel vino rosso, servita con leggera polvere di cacao

- **TAGLIOLINI ALLO STOCCAFISSO** 16
Tagliolini con stoccafisso in umido, pomodori, olive nere, capperi, prezzemolo e profumo di limone

- **FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO CON FUNGHI TARTUFATI** 16
Fettuccine con ragù bianco di bovino e maiale, funghi champignons e olio al tartufo

- **CACIO E PEPE AL TARTUFO** 16
Tonnarelli cacio e pepe con crema di Pecorino Romano e tartufo

- **VINCISGRASSI DELLA TRADIZIONE** 14
Classica lasagna delle Alte Marche con ragù di cortile


SECONDI

- **CONIGLIO FARCITO IN PORCHETTA 20**

Coniglio disossato farcito con salsiccia e finocchietto selvatico, servito con erbe ripassate in padella



- **LINGOTTO DI MIALINO 18**

Maialino a lunga cottura accompagnato con insalata di finocchi



- **POLPETTE DI BACCALÀ ALLA MARINARA 20**

Polpette di baccalà in salsa marinara, cipolla croccante e pane carasau



- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA DI POLLO 18**

Rollè di pollo con prosciutto crudo e salvia, servito con insalata di patate profumata al limone



- **TAGLIATA DI MANZO MADO 25**



Tagliata di manzo a lunga cottura servita con misticanza, pomodorini, scaglie di Pecorino Romano e un delicato tocco di olio al tartufo bianco




CONTORNI

- **PATATE ARROSTO 7**
Patate novelle al forno con erbe aromatiche e olio extravergine
- **ERBA RIPASSATA IN PADELLA 7**
Spinaci, bieta e cicoria ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino
- **INSALATA DI FINOCCHI 7**
Insalata di finocchi con arancia e olive
- **INSALATA MISTA 7**
Insalata mista a foglia, finocchi, pomodori e olive
- **INSALATA DI PATATE 7**
Patate schiacciate al limone con pomodorini e olive

DOLCI

- **DOLCI AL CUCCHIAIO 8**
Tiramisù, Panna cotta e Cream caramel (con topping a scelta)

- **TORTE... 8**
Di Mele servita con una pallina di gelato alla crema, Caprese al cioccolato

- **CROSTATE... 8**
Ricotta e amarene, Limone

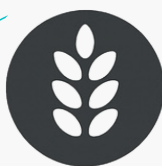
- **CREMA DI ZABAIONE 8**
Con Savoiard


Taglio Torta 2 p.p.

Pane e servizio 2,50 p.p.

LA DISPONIBILITÀ DEI DOLCI PUÒ
VARIARE. CHIEDERE AL PERSONALE.

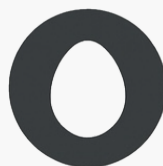
ALLERGENI



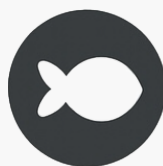
GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



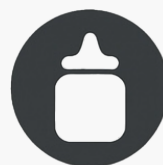
LATTOSIO



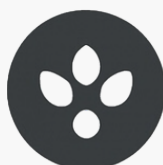
FRUTTA
CON
GUSCIO



SEDANO



SENAPE



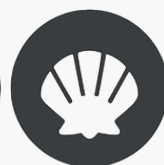
SESAMO



ANIDRIDE
SOLFOROSA



LUPINI



MOLUSCHI

“In caso di allergie gravi, si prega di **informare il personale prima di effettuare l'ordine**. Faremo del nostro meglio per soddisfare le vostre esigenze alimentari.”

“I prodotti contrassegnati con un **asterisco (*)** sono **surgelati all'origine**”

VINI ROSSI 375 CL

- M. PULCIANO 9
- CHIANTI 9

VINI BIANCHI 375 CL

- PECORINO 9
- PINOT GRIGIO 9
- MÜLLER-THURGAU 9
- CALICE 6

VINI ROSSI

- **LACRIMA DI MORRO D'ALBA 28**
UMANI RONCHI-MARCHE
- **ROSSO PICENO 20**
RUVIANO-PIERALISI-MARCHE
- **ROSSO PICENO 22**
DE ANGELIS-MARCHE
- **ROSSO CONERO-ANTIGO SASSO 26**
MONTESCHIAVO-MARCHE
- **ROSSO CONERO-SERRANO 23**
UMANI RONCHI-MARCHE
- **MONTEPULCIANO 18**
PRADELLA-ABRUZZO
- **CHIANTI CLASSICO 18**
PRADELLA-TOSCANA
- **MERLOT 20**
SERIADE-CIVA-FRIULI
- **AMARONE DELLA VALPOLICELLA 45**
LE COLLINE DEI FILARI-VENETO
- **PINOT NERO-CA'STELE 22**
TREVENEZIE-VENETO
- **1960-CESANESE 25**
CASATA MERGÈ-LAZIO
- **CUPIDO-MERLOT/CESANESE 18**
CASATA MERGÈ-LAZIO

VINI BIANCHI

- **VERDICCHIO DEI CASTELLI DEI JESI 18**
RUVIANO-PIERALISI-MARCHE
- **VERDICCHIO DI MATELICA 20**
BELISARIO-MARCHE
- **FALERIO DE ANGELIS 18**
TREBIANO/PASSERINA/PECORINO-MARCHE
- **LA PETTEGOLA-VERMENTINO 28**
BANFI-TOSCANA
- **PASSERINA-VIGOR 22**
UMANI RONCHI-MARCHE
- **PECORINO-VALLEDORO 22**
UMANI RONCHI-ABRUZZO/MARCHE
- **PECORINO BIO 18**
BLACK SHEEP-TOLLO-ABRUZZO
- **RIBOLLA GIALLA-SERIADE 18**
CIVA-FRIULI
- **GEWURZTRAMINER 28**
SANTA MARGHERITA-TRENTINO
- **CHARDONNAY-TREVENEZIE 18**
LE COLLINE DEI FILARI-VENETO
- **PINOT GRIGIO-DELLE VENEZIE 18**
LE COLLINE DEI FILARI-VENETO
- **1960 FRASCATI SUPERIORE BIO 22**
CASATA MERGÈ-LAZIO
- **VENERE-MALVASIA/TREBBIANO 18**
CASATA MERGÈ-LAZIO

BIRRE

- **MENABREA 7**
BIRRA-BIONDA-CL 0.66
- **FRANZISKANER-WEISS 7**
BIRRA-NON FILTRATA-CL 0.50
- **FRANZISKANER-DUKEL 7**
BIRRA-AMBRATA-CL 0.50
- **NASTRO AZZURRO-PERONI 7**
BIRRA-CL 0.33-0.0 ALCOL

CAFFETTERIA

- **CAFFÈ ESPRESSO 2**
- **CAFFÈ CORETTO 2.70**
- **DECA/ORZO/GINSENG 2.50**

BOLLICINE

- **PROSECCO-TREVISO 18**
EXTRA DRIY
- **PROSECCO-SANTA MARGHERITA 20**
EXTRA DRIY
- **PROSECCO-SANTA MARGHERITA 24**
SUPERIORE DOCG-BRUT-VALDOBBIADENE
- **BERELUCCHI 28**
CUVÉE IMPERIALE-BRUT-FRANCIACORTA
- **BELLAVISTA-ALMA 55**
ASSEMBLAGE 2-FRANCIACORTA

DIGESTIVI

- **AMARI 5/7**
- **GRAPPE 6**
- **DISTILATI 7/8**