



MENÙ

PRIMAVERA 2021

Chef Gianfranco Capitanelli

*“La cucina è quel posto magico in cui l’amore...
crea coccole per il palato”*

TERRA e STELLE

ANTIPASTI

Carne salada con maionese di mele	€ 14,00
Carpaccio di vitello allo zabaione salato e asparagi selvatici	€ 14,00
Carciofo croccante ripieno di pecorino dei Monti Sibillini	€ 12,00
Degustazione di salumi marchigiani con le verdure gratinate	€ 14,00
Selezione di formaggi con il miele grezzo, le marmellate di ortaggi e la sapa	€ 16,00

PRIMI

Frascarelli con il guanciale la cipolla e il pomodoro	€ 14,00
Gnocchetti con la papera	€ 14,00
Pappardelle con il cinghiale al profumo di alloro	€ 14,00
Spaghettoni ciauscolo fave e anice Varnelli	€ 14,00
Ravioli di ricotta e spinaci saltati in padella con zucchine speck e scamorza	€ 16,00

SECONDI

Braciami ancora (capocollo costarelle e salsicce di Norcia, bracirole e costine d'agnello, arrosticini d'Abruzzo, spiedini di pollo, puntine di vitello)	€ 18,00
Fiorentina/Lombata alla brace	all'etto € 5,50
Quaglia disossata con frutta secca e ciliegie	€ 18,00
Tagliata di manzo ai carciofi brasati	€ 18,00
Tomahawk di maiale alla brace	€ 18,00

CIELO e MARE

ANTIPASTI

Tagliatelle di seppia, bottarga e clementine	€ 16,00
Tartare di tonno rosso su letto di burrata	€ 16,00
Catalana di scampi	€ 28,00
Trancio di polpo su passatina di ceci	€ 16,00
Salmone marinato all'anice stellato	€ 16,00

PRIMI

Maccheroncini di Campofilone con gamberi e zenzero	€ 18,00
La Pentolaccia	(minimo 2 pax) € 36,00
Ravioli mare con cozze e carciofi croccanti	€ 18,00
Risotto alla pescatora	€ 18,00
Linguine al pesto di pistacchio e vongole	€ 18,00

SECONDI

La frittura senza lische	€ 18,00
Orata in crosta di patate	€ 18,00
Tagliata di tonno al pepe rosa con carciofi e balsamico	€ 18,00
Trancio di branzino su cremoso di limone	€ 20,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate	all'etto € 6,00

DOLCE e FRUTTA

Tiramisù		€ 7,00
Panna cotta ai frutti di bosco		€ 7,00
Crema catalana		€ 7,00
Zuppa Inglese		€ 7,00
Gelato con le cialde		€ 7,00
Carrellata di dolci	(minimo 2 pax)	€ 16,00
Ananas alla cannella		€ 6,00
Ciliegie mela verde e cioccolato		€ 6,00
Fragole panna e cioccolato		€ 6,00
Frutta antica dimenticata (in stagione: nespole, carrube, giuggiole, more di gelso, corbezzolo)		€ 6,00
Tagliata di frutta	(minimo 2 pax)	€ 14,00
<u>Pane e coperto</u>		€ 2,50

