

ANTIPASTI

- Strudel di verdure, spinaci croccanti e topinambur € 13,00
- Tortino caldo ai porcini, fonduta e tartufo nero pregiato di Norcia € 20,00
- Maialino 80°al finocchietto, crema di patate allo zafferano e riduzione al Rosso Conero € 15,00
- Antipasto di mare fantasia dello Chef € 18,00
- Sandwich di triglia, broniose di verdure e marmellata di fichi € 14,00
- Mazzancolle dell'Adriatico, maccheroncino di Campofilone e pachino al profumo di senape € 18,00
- Baccalà in olio cottura, crema di porro e crostini di pane nero € 16,00



PRIMI PIATTI

- Riso Carnaroli mantecato al gorgonzola e spinacino fritto € 13,00
- Cappelletti in brodo di tacchina € 15,00
- Valdostana ai porcini gratinata al forno € 13,00
- Paccheri di Gragnano con asparagi, guanciale e pecorino € 13,00
- Pasta al sacco al ragù della tradizione € 13,00
- Linguine al sugo rosso di stoccafisso € 14,00
- Cappellacci di salmone, calamari e carciofi € 15,00
- Riso Carnaroli con scorfano e asparagi al profumo di maggiorana € 13,00
- Calamarata con ragù di raguse al finocchietto e pancetta € 15,00



SECONDI PIATTI

- Quaglia ripiena disossata e arrostita al forno con carciofi trifolati € 15,00
- Tagliata di scottona marchigiana e sformatino di patate al rosmarino € 18,00
- Costine di agnello a scottadito € 18,00
- Tournedos di maiale guanciale e pepe nero con cicorietta piccante e salsa al taleggio € 15,00
- Il mare arrosto € 25,00
- Potacchio di pescatrice al finocchietto e polenta croccante € 16,00
- Trancio di rombo e mazzancolle in acqua pazza con verdure al vapore € 23,00
- Zuppa di moscardini e crostone di pane € 16,00

DESSERT

- Strudel di mele e salsa alla vaniglia € 5,00
- Tortino al cioccolato su crema inglese € 6,00
- Tiramisù al mascarpone € 4,50
- Cremoso allo yogurt e lime con salsa allo Cherry e muesli € 5,00
- Ananas caramellato al Gran Marnier con gelato alla crema € 6,00