



Antipasti

Selezione di salumi regionali; Euro 7,00
elezione di formaggi regionali; Euro 7,00
Selezione di antipasti caldi Euro 12,00 (2 persone)
Culatello, burrata e rucola; Euro 7,00
Tartare di Filetto di manzo con tartufo; Euro 10,00

Primi Piatti

Gnocchi con porcini e pesto di rucola; Euro 8,00
Gnocchi con crema di zucca, guanciale croccante e pecorino; Euro 9,00
Bigoli con tartufo fresco Euro 9,50
Bigoli con mollica, uvetta e zenzero; Euro 8,00
Tagliatelle al cacao con fonduta di pecorino di fossa e crema di cicoria; Euro 8,50
Risotto con radicchio e provola affumicata; Euro 8,00
Fettuccine con pomodorini, cacioricotta e basilico; Euro 7,50
Pappardelle al cinghiale con cacioricotta stagionato al vino rosso
e riduzione di tintillia; Euro 8,50
Ravioli di ricotta e limone al profumo di menta; Euro 7,50
Ravioli soffici ripieni di ricotta, melanzane affumicate, scamorza e basilico; Euro 8,00

Contorni

Patate nostrane al forno Euro 3,00
Patate nostrane fritte Euro 3,00
Insalata verde; Euro 3,00
Insalata mista; Euro 3,00
Verdure di stagione; Euro 3,00

Secondi Piatti

Bistecca di Chianina o Marchigiana; Euro 6,00 l'etto
(pezzatura minima 1200 gr.)
Tagliata di Picagna con Rucola e scaglie di Parmigiano; Euro 13,00
Petto d'anatra al brandy; Euro 15,50
Salsiccia nostrana alla griglia con scamorza; Euro 7,00
Tagliata d'Entrecote; Euro 14,00
Arista di Maiale al latte; Euro 8,00
Ossobuco di Vitello con purea di patate allo zafferano; Euro 12,00
Bistecca di Cervo al profumo di timo; Euro 15,00
Fagottino di Vitello ripieno di caciocavallo in crosta
di guanciale e funghi saltati; Euro 13,00
Filetto alla Griglia; Euro 16,00
Filetto all'aceto balsamico; Euro 17,50
Filetto alla Wellington; Euro 18,00
Chateaubriand con fonduta di gorgonzola; Euro 7,00 l'etto.
(pezzatura media c.a. 400 gr – consigliata per 2 persone)
Bistecca di Scottona; Euro 4,00 l'etto
(pezzatura media c.a. 400 gr)
Filetto in crosta di pampanella; Euro 8,00

Zuppe

Minestrone ; Euro 6,00
Frascatielli e fagioli borlotti; Euro 7,00
Zuppa di porri e castagne; Euro 8,00

Dessert

Tiramisù; Euro 3,50
Torta al cioccolato con mandorle tostate; Euro 4,00
Cialda Croccante alle Nocchie con
Crema Chantilly e Frutti di Bosco; Euro 4,00
Semifreddo di ricotta con castagne e cioccolato; Euro 3,50