

Antipasti

Sigaro di carne cruda 14
bufala, nocciola Tonda Canavesana,
valeriana
sedano, solfiti, frutta a guscio, glutine

Polpo arrosto 14
peperone giallo, pesca tabacchiera,
olive
molluschi

Cappuccino di melanzana 13
Parmigiano, pomodoro, basilico
latte, uova

Fiori di zucca ripieni 13
trombetta, lamponi, menta
latte

Primi

Spaghettone alle vongole 14
bottarga di muggine, limone
glutine, molluschi, pesce

Risotto ai fichi e 13
Gorgonzola piccante
riduzione al Passito di Erbaluce
latte, solfiti

Ravioli di pappa al pomodoro 12
mozzarella, erba cipollina, verdure
latte, glutine, uova

Gnocchi di patate al pesto 12
di zucchine e pinoli
coppa marchigiana
glutine, frutta a guscio

Secondi

Filetto di manzo alla piastra 20
uva spina, bietole, patate

Sgombro scottato 17
melone, rafano, mandorla, sedano
pesce, frutta a guscio, sedano

Rolata di pollo in porchetta 16
caponata estiva affumicata
solfiti, frutta a guscio

Degustazione di formaggi 16
accompagnati da miele e
confetture
latte

Dolci

Spuma di zabaione freddo 7
pesche, cacao
latte, uovo, glutine, solfiti

Amandovolo marchigiano 7
cremoso al cioccolato, albicocche
uova, frutta a guscio, soia

Crostata alla ricotta 7
lavanda, lamponi, limone candito
glutine, uova, latte

Panna cotta al basilico 7
pomodoro, lingue di gatto
glutine, latte, uova, frutta a guscio

Menu degustazione: 4 portate a vostra scelta
(antipasto, primo, secondo e dolce) €36