

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI CON CRESCIA E ERBE	16
Ciauscolo, salame Fabriano, mortadella artigianale, prosciutto Norcia, salsiccia cinghiale	
SELEZIONE DI FORMAGGI	14
Caprino all'argilla rossa, bufalino alla malva, pecorino alle rose, erborinato di caprino al thè nero, accompagnato con miele di girasole e coriandolo dell'Azienda il Principino	
JAMON DE BELLOTTA 100% IBERICO MALDONADO	20
Selezione di Pata Negra tagliato a coltello con bruschetta e pomodoro	
TARTARE DI MANZO AFFUMICATA NEL SOTTOBOSCO	12
Crumble di pane, funghi porcini, finocchietto e maionese all'aglio nero	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	9
Con emulsione di limone e olio	
ZUPPETTA DI FUNGHI	9
Porcini e finferli con uovo in camicia	

PRIMI PIATTI

CANNONCINI ALL'ORTOLANA	11
Crepes fatte a mano con farcia di manzo e maiale, pomodoro fresco, basilico e panna	
PASTA ALLA ZINGARA	11
Lasagne bianche fatte a mano con funghi, salsiccia e prosciutto	
RAVIOLACCI SPECK E RUCOLA	11
Ravioli fatti a mano con speck Trentino e rucola	
PASSATELLI ALLA NORCINA	12
Funghi, salsiccia e tartufo fresco	
CACIO E PEPE ALLA BRACE	12
Con Spaghettoni Pietro Massi	
CHICCHETTE DELLA NONNA	10
Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa	

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE 10
Fatte a mano tirate al mattarello col sugo più classico delle nostre zone

**TORTELLO FATTI A MANO ALLA LACRIMA
CON RIPIENO DI PICCIONE** 14
Burro e salvia con riduzione di Lacrima di Morro D'Alba

TAGLIATELLE AL MATTARELLO CON RAGÙ 10
Fatte a mano con ragù di carni miste cucinato con i tempi di una volta

GNOCCHI FARCITI AL RAGÙ DI ANATRA 11
Gnocchi di patate fatte a mano con al centro una squisita farcitura di carni

CAPPELLETTI IN BRODO 13
Fatti a mano con brodo di gallina e cappone

SECONDI PIATTI

FRITTO MISTO DE LA CANTINELLA 16
Tacchino, agnello, maiale, olive ascolane, melanzane, zucchine, patatine, crema

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON CONFETTURA
DI CIPOLLA ROSSA** 18
Carne di origine argentina con una nota di dolce

PORK RIBS ALLE SPEZIE 15
Costine di maiale marinate e cotte in cbt per 15 ore, grigliate alla brace e servite con salsa bbq

FILETTO DI MAIALE AL TARTUFO 15
Tartufo nero

**FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE BIOLOGICA
O AL PEPE VERDE** 20
Carne pregiatissima irlandese

GRIGLIATA DI CARNI MISTE ALLA BRACE 15
Salsiccia, agnello, spiedino, capocollo, costina, petto di tacchino

CONIGLIO IN PORCHETTA CON COTICA 15
Coniglio Marchigiano farcito con cotiche e cucinato come una volta

QUAGLIE RIPIENE AL FORNO 15
Con scalogno in agrodolce e polenta alla brace

BISTECHE DI AGNELLO ALLA BRACE 16
5 pezzi di bistecche di agnello

BISTECHE DI AGNELLO FRITTE 18
5 pezzi di french rack di agnello

ARROSTICINI DI CASTRATO (cadauno) 1
Direttamente dall'Abruzzo cucinati al momento

CONTORNI

INSALATA MISTA 4
Lattuga, radicchio, rucola, pomodoro e carota julienne

PATATE FRITTE 4
Tradizionali

CONTORNI MISTO FRITTO 8
Crema, olive ascolane, patatine, zucchine e melanzane

VERDURE COTTE 5
Bietole cotte in padella con aromi

VERDURE ALLA GRIGLIA 5
Zucchine, melanzane, funghi e peperoni

PATATE SALTATE 4
Patata cotta in padella

Coperto 2,5

Gentili ospiti, siete pregati di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti o bevande privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.