

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI CON CRESCIA E ERBE	18
Ciauscolo, salame Fabriano, lonzino, prosciutto Norcia, salsiccia cinghiale	
PROSCIUTTO DI NERO D'ASPRMONTE	16
Tagliato a coltello con pan brioches	
TARTARE DI MANZO AFFUMICATA	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	
SELEZIONE DI FORMAGGI	14
Bufalino alla malva, caprino al prugnolo, pecorino alle rose, erborinato di caprino alle erbe mediche, caciocavallo alla piastra con miele di coriandolo e girasole	

PRIMI PIATTI

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	
CHITARRINE CON RAGU' BIANCO DI CONIGLIO	12
Chitarrine verdi fatte a mano	
CACIO E PEPE ALLA BRACE	12
Con Spaghettoni Pietro Massi	
CHICCHETTE DELLA NONNA	10
Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa	
TORTELLO FATTI A MANO ALLA LACRIMA CON RIPIENO DI PICCIONE	14
Burro e salvia con riduzione di Lacrima di Morro D'Alba	

ORECCHIETTE CON PESTO DI BROCCOLI	10
Orecchiette fatte a mano	
CAPPELLACCI RIPIENI AL CAPRIOLO CON RAGU' DI VERDURE	14
Fatti a mano con salvia	
PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE	10
Fatte a mano tirate al mattarello col sugo più classico delle nostre zone	
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	14
Fatti a mano con brodo di cappone e gallina	

SECONDI PIATTI

FRITTO MISTO DE LA CANTINELLA	18
Tacchino, agnello, maiale, olive ascolane, melanzane, zucchine, patatine, crema	
TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA	20
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 GLASSATO ALLA BIRRA	15
In cbt, con purè di mele alla liquerizia	
FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE BIOLOGICA O AL PEPE VERDE	22
Carne pregiatissima irlandese	
GRIGLIATA DI CARNI MISTE ALLA BRACE	16
Salsiccia, agnello, spiedino, capocollo, costina e pancettone	
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

CONTORNI

INSALATA MISTA 4
Lattuga, radicchio, 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 ARROSTO 5
Patata cotta al forno con aromi

SPADELLATA DI VERZA 5
Con soia e peperoncino

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.