

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI CON CRESCIA E ERBE	18
Ciauscolo, salame Fabriano, mortadella Favola, prosciutto Norcia, salsiccia cinghiale	
GYOZA DI VERDURE	9
Ravioli ripieni di patate, porro, piselli e spezie alla piastra con salsa teriyaki	
TACOS TARTARE DI MANZO	12
Salsa di avocado, insalatina di croccante e cipolla	
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	9
Con emulsione di limone e olio	
BABA GANUSH DI MELANZANE E STRACCIATELLA	9
Su cannolo di pane tostato	

PRIMI PIATTI

PASTA ALLA ZINGARA	12
Lasagne bianche fatte a mano con funghi, salsiccia e prosciutto	
RAVIOLACCI SPECK E RUCOLA	12
Ravioli fatti a mano con speck Trentino e rucola	
STROZZAPRETI ALLA NORCINA	12
Funghi, salsiccia e tartufo fresco	
SPAGHETTONE ALL'AGLIO NERO E PEPERONCINO	12
Con Spaghettoni Pietro Massi, crema d'aglio e crumble di pane	
CHICCHETTE DELLA NONNA	10
Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa	
PICI CON RAGU BIANCO DI CINGHIALE	12
Spaghetto Toscano fatto a mano	
TORTELLINO LIQUIDO DI PARMIGIANO AL BURRO E TARTUFO NERO ESTIVO	14
Parmigiano reggiano vacca rossa 30 mesi	
FAGOTTINI RIPIENI DI RICOTTA AL LIMONE	14
Su base di pomodoro profumato al timo e mollica fritta	

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 12
Gnocchi di patate fatte a mano con al centro una squisita farcitura di carni

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

FLANCK STEAK DI ANGUS CANADESE ALLA BRACE 20
Per gli amanti della carne al sangue, salsa vinagrete e pannocchia alla brace

FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE BIOLOGICA O AL PEPE VERDE 22
Carne pregiatissima irlandese

HAMBURGER DI BAVETTA BAVARESE 14
Panino homemade, insalata, cipolla caramellata, formaggio Cheddar e maionese affumicata con contorno di patate fritte Dippers

GRIGLIATA DI CARNI MISTE ALLA BRACE 16
Agnello, spiedino e costina, salsiccia, capocollo e fegatello del salumificio Mencarelli

PORK RIBS ALLE SPEZIE 16
Costine di maiale marinate e cotte in cbt per 15 ore, grigliate alla brace e servite con salsa bbq

CONIGLIO IN PORCHETTA CON COTICA 16
Coniglio Marchigiano farcito con cotiche e cucinato come una volta

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 Lattuga, radicchio, pomodoro e carota julienne	4
PATATE FRITTE Tradizionali	4
CONTORNI MISTO FRITTO Crema, olive ascolane, patatine, zucchine e melanzane	9
VERDURE COTTE Bietole cotte in padella con aromi	5
VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, funghi e peperoni	5
PATATE ARROSTO Patata cotta al forno con aromi	5
POMODORI GRATINATI Al forno con aromi	5

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.