

## ANTIPASTI

<b>TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI CON CRESCIA E ERBE</b>	<b>18</b>
Ciauscolo, salame Fabriano, mortadella Favola, prosciutto Norcia, salsiccia cinghiale	
<b>GYOZA DI VERDURE</b>	<b>9</b>
Ravioli ripieni di patate, porro, piselli e spezie alla piastra con salsa teriyaki	
<b>TACOS TARTARE DI MANZO</b>	<b>12</b>
Salsa di avocado, insalatina di croccante e cipolla	
<b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA</b>	<b>9</b>
Con emulsione di limone e olio	
<b>CAPRESE CROCCANTE</b>	<b>9</b>
Taralli, pomodori, burrata e olio al basilico	
<b>PARMIGIANA ESTIVA</b>	<b>9</b>
Melanzana frita, stracciatella, coulis d pomodoro, olio al basilico	

## PRIMI PIATTI

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

**MEZZISOLI ALLA PARMIGIANA** 14  
Ravioli ripieni di melanzana, su stracciatella, olio al basilico e salsa di pomodoro fresco

**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** 4  
Lattuga, radicchio, pomodoro e carota julienne

**PATATE FRITTE** 4  
Tradizionali

**CONTORNI MISTO FRITTO** 9  
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

**POMODORI GRATINATI** 5  
Al forno con aromi

**SPAGHETTI DI ZUCCHINE** 4  
Olio alla liquerizia, limone e semi tostati

**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.