

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI	19
CON CRESCIA E ERBE (consigliato per 2 persone)	
Ciauscolo, salame Fabriano, mortadella Favola, prosciutto Norcia, salsiccia cinghiale	
DEGUSTAZIONE BOSC-AIA	16
Salame di cervo, salame d'oca, speck di cinghiale, prosciutto di cervo, speck anatra affumicato, caprino e taleggio artigianale accompagnato con crescìa di polenta, confettura di sedano e limone e composta di pere, pepe rosa	
TARTARE DI MANZO AFFUMICATA	12
Misto funghi, salsa inglese salata, erba cipollina e chips di topinambur	
ZUCCA IN TRE CONSISTENZE	10
Con semi di zucca tostati e spuma di pecorino romano	
CARPACCIO DI MANZO	10
Con tartufo uncinato	

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	
PASSATELLI ALLA NORCINA	13
Funghi, salsiccia e tartufo fresco	
CACIO E PEPE ALLA BRACE	13
Con Spaghettone Pietro Massi	
PAPPARDELLE CON RAGU BIANCO DI CINGHIALE	12
Fatte a mano tirate al mattarello col sugo più classico delle nostre zone	
CHITARRINE CON RAGU' BIANCO DI CONIGLIO	13
Chitarrine verdi fatte a mano	
TORTELLO FATTI A MANO ALLA LACRIMA	14
CON RIPIENO DI PICCIONE	
Burro e salvia con riduzione di Lacrima di Morro D'Alba	

CAPPELLETTI IN BRODO	14
Fatti a mano con brodo di cappone e gallina	
CHICCHETTE DELLA NONNA	10
Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa	
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	19
Tacchino, agnello, maiale, olive ascolane, melanzane, zucchine, patatine, crema	
CHI HA IMPANATO ROGER RABBIT ?	18
Coniglio fritto con maionese profumata al finocchietto e aglio al forno e con contorno di cavolo cappuccio, mela e vinaigrette	
TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA	20
Carne di origine argentina con una nota di dolce	
FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE BIOLOGICA O AL PEPE VERDE	23
Con salsa d fondo bruno	
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	
QUAGLIE RIPIENE AL FORNO	16
Con stick di polenta fritta	

BISTECCHIE DI AGNELLO ALLA BRACE	16
Agnello delle nostre colline	

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

ARROSTICINI DI CASTRATO (cadauno)	1,5
Direttamente dall'Abruzzo	

CONTORNI

INSALATA MISTA	4
Lattuga, radicchio, pomodoro e carota julienne	

PATATE FRITTE	5
Tradizionali	

CONTORNI MISTO FRITTO	10
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.