

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI CON CRESCIA E ERBE (consigliato per 2 persone)	20
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 "FAT CLUB"	12
Club Sandwich di Tartare di manzo, con maionese, lattuga, frittatina e cetriolini	
UOVO IN CAMICIA CON ASPARAGI ALLA GRIGLIA	10
Con pan brioches tostato e salsa bernese	
CARPACCIO DI MANZO	10
Su letto di finocchio, crumble agli agrumi e caviale di basilico	

PADELLINO DELLA TRADIZIONE Incontro tra Pizza e Cucina

Disponibile solo a cena, escluso il giovedì

PADELLINO CON PROSCIUTTO DI NORCIA IGP	12
Totalmente al naturale, 24 mesi, senza l'utilizzo di conservanti o coloranti.	
PADELLINO RIPIENO CON RAGU' DI CINGHIALE	14
Con spolverata di grana padano	
PADELLINO ERBORINATO E PORTOBELLO	13
Erborinato di bufala alle erbe mediche e funghi aromatizzato a crudo	
PADELLINO CON CONIGLIO IN PORCHETTA	15
E maionese al finocchietto	

PRIMI PIATTI

RAVIOLACCI SPECK E RUCOLA	12
Ravioli fatti a mano con speck Trentino e rucola	
PLIN AL TRIPUDIO DI CARCIOFI	14
Pasta fatta a mano ripiena di fonduta di caprino profumata al timo, vellutata di carciofi, carciofi saltati e nocciole tostate	
PASSATELLI ALLA NORCINA	14
Funghi porcini, salsiccia e tartufo fresco	
CACIO E PEPE ALLA BRACE	13
Con Spaghettoni 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 CON RIPIENO DI PICCIONE	14
Burro e salvia con riduzione di Lacrima di Morro D'Alba	
CHICCHETTE DELLA NONNA	11
Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa	
TAGLIATELLE AL MATTARELLO CON RAGÙ	11
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	20
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, 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 la Nostra salsa Ego di fondo bruno	
GRIGLIATA DI CARNI MISTE ALLA BRACE	17
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	17
5 pezzi di lombata di agnello	
BISTECHE DI AGNELLO FRITTE	18
5 pezzi di french rack di agnello	
ARROSTICINI DI CASTRATO (cadauno)	1,5
Direttamente dall'Abruzzo	

CONTORNI

INSALATA MISTA	5
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	6
Zucchine, melanzane, funghi e peperoni	
PATATE ARROSTO	5
Patata cotta al forno con aromi	
CARCIOFI IN BASSA TEMPERATURA	6
Con crumble al limone e la sua vellutata	
BARBA DEI FRATI	5
Aglio, olio e peperoncino o all'agro	
FIORI DI ZUCCA STILE THAI	6
In tempura con salsa Sweet hot Mich sauce	

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.