

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	
TORTILLAS DI TARTARE DI MANZO	12
Salsa sriracha, insalatina croccante, cipolla e friggiteo marinato	
GYOZA DI VERDURE	10
Ravioli ripieni di patate, cipollotto e paprika alla piastra con salsa teriyaki	
CARPACCIO DI MANZO	10
Varietà di pomodoro, germogli e ricotta salata artigianale	
PARMIGIANA ESTIVA	10
Melanzana frita, stracciatella, coulis di pomodoro e olio al 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 ALLA NORMA	12
Pomodoro, melanzana frita e scaglie di ricotta salata artigianale	
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	
STROZZAPRETI ALLA NORCINA	14
Funghi porcini, salsiccia e tartufo fresco	
SPAGHETTONE ALL'AGLIO NERO E PEPERONCINO	13
Con Spaghettone Mancini, crema d'aglio, crumble di pane e prezzemolo fresco	
PICI CON RAGU BIANCO DI CINGHIALE	13
Spaghetto Toscano fatto a mano	
TORTELLINO LIQUIDO DI PARMIGIANO AL BURRO E TARTUFO NERO ESTIVO	14
Parmigiano reggiano vacca rossa 30 mesi	
CHICCHETTE DELLA NONNA	11
Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa con prosciutto e pancetta con una nota di piccante	
FAGOTTINI RIPIENI DI RICOTTA AL LIMONE	14
Su base di pomodoro profumato al timo e mollica fritta	
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	
TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA	20
Carne di origine argentina con una nota di dolce	
SPIEDONE DI PICANHA DI BLACK ANGUS	24
Grigliato alla brace, riso al vapore, salsa chimichurri e chutney di ananas e lime	
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, costina, salsiccia, capocollo e fegetello	
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 Lattuga, radicchio, pomodoro e carota julienne	5
PATATE FRITTE Tradizionali	5
CONTORNI MISTO FRITTO Crema, olive ascolane, patatine, zucchine e melanzane	10
VERDURE COTTE Bietole cotte in padella con aromi	5
VERDURE ALLA GRIGLIA Zucchine, melanzane, funghi e peperoni	6
PATATE ARROSTO Patata cotta al forno con aromi	5
POMODORI GRATINATI Al forno con aromi	5
SPAGHETTI SAMBA & ZUCCHINE Olio alla liquerizia, limone e semi di sesamo	6

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.