

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI	20
CON CRESCIA E ERBE (consigliato per 2 persone)	
Ciauscolo, salame Fabriano, mortadella Favola, prosciutto Norcia, salsiccia cinghiale	
TORTILLAS DI TARTARE DI MANZO	12
Salsa sriracha, insalatina croccante, cipolla e friggite 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 caviale al basilico	

PADELLINO

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 RUSTICO	14
Ripieno di verdure strascinate aglio e peperoncino, ciauscolo e spolverata di grana padano	
PADELLINO ALLA NORMA	12
Pomodoro, melanzana frita e scaglie di ricotta salata artigianale	
PADELLINO TOKYO CRISPY	16
Tonkatsu, cavolo marinato, salsa teriyaki, mayo spicy e sesamo	

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 14

AL BURRO E TARTUFO NERO ESTIVO

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 fegatello	
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	
GALLETTO ALLA DIAVOLA	16
Alla brace con intingolo piccante e con insalata di patate	
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
ZUCCHINE ACID JAZZ Marinate con olio, aceto, agrumi e erbe aromatiche	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.