

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI CON CRESCIA E ERBE (consigliato per 2 persone) Ciauscolo, salame Fabriano, mortadella Favola, prosciutto Norcia, salsiccia cinghiale	20
NOST - RAMEN La nostra visione del Ramen, chitarra di semola, uovo "barzotto", pancettone e spinacino	12
TRIS DI CIPOLLE IN ZUPPA Aromatizzato all'alloro con crostini e groviera	9
IL CAPPELLAIO MANZO La sua salsa, pomelo e chips di topinambur	10
ZUCCOLOGIA Spiedo di zucca con parmigiano di mandorla e salsa teriyaki	10

PADELLINO

Incontro tra Pizza e Cucina

Disponibile solo a cena, escluso il giovedì

PADELLINO CON PROSCIUTTO DI NORCIA IGP Totalmente al naturale, 24 mesi, senza l'utilizzo di conservanti o coloranti.	12
PADELLINO ALLA ROMANA Con polpette e salsa di pomodoro ristretto	14
PADELLINO PORTOBELLO Funghi a crudo e salsa inglese salata	13
PADELLINO TARO Salsiccia affumicata al ciliegio, smashed potatoes e salsa al bourbon	16

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	14
Funghi porcini, salsiccia e tartufo	
CACIO E PEPE ALLA BRACE	13
Con spaghettoni del Pastificio Mancini	
PAPPARDELLE CON RAGU BIANCO DI CINGHIALE	13
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	
CAPPELLETTI IN BRODO	14
Fatti a mano con brodo di cappone e gallina	
CHICCHETTE DELLA NONNA	11
Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa con prosciutto e pancetta con una nota di piccante	
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	21
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, 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	
QUAGLIE RIPIENE AL FORNO	16
Con sedano rapa arrostito	
PETTO D'ANATRA GLASSATO CON CARMELLO ALL'ARANCIA	19
Su letto di indivia belga stufata	
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
SPADELLATA DI VERZA Con soia e peperoncino	6
FINOCCHI GRATINATI AL FORNO Con besciamella e pan grattato	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.