

Menù

Hostaria

Dietro le Quinte

Nell'attesa in condivisione

Tartufini: crocchette al tartufo	12
Olive all'ascolana artigianali	12
Prosciutto "suino della marca" al coltello e giardiniera fatta in casa	11
Cuori di lattuga, pomodori, acciughe, alici marinate e bottarga	10
Sarde affumicate, cracker di focaccia e burro di capra	5 al pezzo
Matrimonio (im)possibile: acciughe e speck d'anatra	15

Antipasti

Radici alla brace	12
Battuta di manzo dry aged e tartufo	16
Gnocco di borragine alla romana, fonduta di zafferano, spinacino e noci	15
Tartare di cernia e insalata di agretti al limone	17
Carpaccio di polpo e pappa al pomodoro	16
Frittatina al mentrasto, crudo di gamberi rosa, asparagi e tartufo	16
Seppioline alla griglia, sale, olio e limone	17

Quinto quarto e non solo...

Rose di mare fritte	16
Patè di fegatini di pollo e pan brioche	12
Coppa di testa alla marchigiana	11
Animelle d'agnello alla brace	16
Trippa in bianco e pecorino	13

Paste, risi, minestre

Tagliatelle tirate a mano al ragù di anatra	16
Ravioli di ricotta e ortica con sugo di pomodori alla brace e burrata	16
Cappelletti chiusi a mano, crema di parmigiano solo bruno 40 mesi e tartufo	17
Fregola, sugo bianco alle vongole e cozze gratin	17
Riso al salto, nero di seppia, sugo di scampi, crostacei, calamari e zucchine arrostiti	20

I Secondi

Coniglio d'Arcevia nel coccio, olive e pomodori secchi	21
Cotoletta della piccola Milano...insalatina mista e maionese	9 l'hg
Agnello, sformatino di biette e porro alla brace	23
Guancia di manzo arrosto, purè di carote affumicate e agretti	22
Spiedone di pesce misto alla brace con le molliche	23
Coda di rospo in potacchio, fricò di verdure e guanciale croccante	22

Wi Fi



Coperto € 3