

# Menù

## Hostaria

### Dietro le Quinte

#### Nell'attesa in condivisione

|   |            |
|---|------------|
| Tartufini: crocchette al tartufo                                | 12         |
| Olive all'ascolana artigianali                                  | 12         |
| Mortadella Favola 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 |
| Melanzane alla parmigiana                         | 15 |
| Tartare di cernia e insalata di agretti al limone | 17 |
| Carpaccio di polpo e patate prezzemolate          | 16 |
| Frittatina al mentrasto, anemoni e paccasassi     | 16 |
| Seppioline alla griglia, sale, olio e limone      | 17 |

#### Quinto quarto e non solo...

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Patè di fegatini di pollo e cracker | 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 come un saltimbocca alla romana   | 17 |
| Fregola, sugo bianco alle vongole e cozze gratin  | 17 |
| Riso al salto allo zafferano, sugo di scampi, mazzancolle arrostate, zucchine e piselli | 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, involtino 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 guanciaiale croccante | 22     |

## Per concludere:

|   |   |
|---|---|
| Tarta de queso e salsa alle<br>fragole  | 7 |
| Brownie con anacardi salati,<br>crema inglese, fiordilatte e<br>granella di pistacchi | 8 |
| Crème Brulée al dulce de leche  | 7 |
| Tartelletta, ricotta al<br>pistacchio, marmellata di<br>pesche e zest d'arancia       | 8 |
| Gelato allo zabaione affogato<br>al caffè e amaretti                                  | 7 |
| Sorbetto al limone  | 4 |
| Formaggi: Comté e Pecorino di<br>grotta   | 6 |

## In abbinamento...

|  |    |
|--|----|
| Moscato di Trani Doc Passito<br>"Boccardo" 2019, Pandalà | 12 |
| Sauvignon muffato "Maximo"<br>2021, Umani Ronchi         | 8  |
| Moscato Rosa 2023, Franz<br>Haas                         | 10 |
| Visciola del Lupo, Luca<br>Tenti                         | 6  |
| Marsala Pre British perpetuo<br>"N73", Viteadovest       | 16 |