Menù
Hostaria
Dietro le Quinte

Nell'attesa in condivisione

Tartufini: crocchette al tartufo	12
Olive all'ascolana artigianali	12
Sarde affumicate, cracker di focaccia alioli e pimientos del piquillo	5 al pezzo
Matrimonio (im)possibile: acciughe e speck d'anatra	15

Salumi selezionati da noi con giardiniera fatta in casa:

Mortadella Favola e gnocco fritto	11
Prosciutto Suino della Marca e gnocco fritto	12
Coppa di testa alla marchigiana salumificio	11
Taccalite e cracker di focaccia	

Antipasti

Cavolfiore bruciato, crema di patata dolce alla brace e dressing di anacardi	12
Puntarelle, acciughe, bottarga e melograno	12
Battuta di frisona, rucola e foie gras grattugiato	18
Insalata tiepida di faraona arrosto, crema di fave secche, agretti, olive, cipolline e sapa	16
Totani alla griglia, sale, olio e limone	18
Crostuovo d'oca, fondo di porcini, cardoncelli e tartufo bianchetto	18

Quinto quarto e non solo...

Animelle d'agnello alla brace	16
Trippa in bianco e pecorino	13
Cervellini di vitello fritti, insalatina, maio alla senape e capperi	12
Coratella d'agnello	10

Paste, risi, minestre

Risotto con crema di asparagi, gamberi rosa e lardo di Patanegra	20
Raviolini di ricotta, fave fresche, guanciale, pomodorini e pecorino	16
Cappelletti PPP…fonduta di parmigiano, piselli freschi e prosciutto cotto del suino della Marca arrostito	17
Tagliatelle al sugo d'oca	18
Pasta mista, sugo di brodetto, roveja e frutti di mare	18

I Secondi

Cotoletta della piccola Milano…contorno, maio alla senape e ketchup	9 l'hg
Sella di agnello alla brace, carciofi e spinacini	23
Guancia di manzo arrosto, purè di pastinaca affumicata e cicoria	22
Asado, patata al cartoccio e insalatina	28
Spiedone di seppie e mazzancolle alla brace con le molliche, erbe spontanee e fondo al nero di seppia	23
Polpo, crema di melanzane, bietole baby e cotenna soffiata	24

Wi Fi

Coperto € 3