

Menù

Hostaria

Dietro le Quinte

Nell'attesa in condivisione

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

Salumi selezionati da noi con gnocco fritto giardiniera fatta in casa:

Mortadella Favola	11
Culatello Palombini	15
Lonza Palombini	11

Antipasti

Melanzana alla brace, yogurt al sesamo e salsa harissa piccante	12
Crostone con salsiccia d'agnello alla brace e funghi di stagione trifolati	13
Battuta di frisona, rucola e foie gras grattugiato	18
Insalata di coniglio di Arcevia in olio cottura, fagiolini, cipolline in agrodolce e paccasassi	16
Frisella, alici marinate da noi, stracciatella, pomodoro e cetrioli	13
Totani alla griglia, sale, olio e limone	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
Fegatelli all'alloro alla brace	13

Paste, risi, minestre

Risotto al pomodoro, stracciatella, gamberi rosa e cipolla arrostita	20
Plin di agnello, il suo sugo di arrosto, burro al limone e salvia frita	17
Cappelletti con fonduta di parmigiano 30 mesi di vacca bruna e tartufo nero di stagione	170
Tagliatelle al sugo di piccione	18
Chitarrine bianche ai frutti di mare	18

I Secondi

Cotoletta della piccola Milano...contorno, maio alla senape e ketchup	9 l'hg
Sella di agnello alla brace, patate rosticciate, spinacini e pomodorini al gratin	23
Guancia di manzo arrosto, crema di carote alla brace e cicoria ripassata	22
Piccione arrosto ripieno, cavolo cappuccio viola burro e salvia e purè di patate	27
Spiedone di seppie e mazzancolle dell'Adriatico alla brace con le molliche, erbe spontanee e fondo al nero di seppia	23
Polpo alla griglia, crema di melanzane, taccole alla brace e cotenna soffiata	24
Baccalà, cipolla stufata, olive e pomodoro fresco	22

Wi Fi



Coperto € 3