

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
Brioche, speck d'anatra, confettura di cipolle, mi-cuit di foie gras e caprino	14
Puntarelle, acciughe di Cetara e bottarga	13

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

Mortadella Favola	11
Lonza Palombini	11
Coppa di testa Palombini	11

Antipasti

Polpette di melanzane alla parmigiana	13
Bombette di vitello marchigiane alla brace e chutney al melone	13
Carpaccio di fassona e tartufo nero	20
Caprino piastrato, crema di zucca arrosto, misticanza, noci pecan, mele e dressing alla senape	14
Seppioline dell'Adriatico alla griglia con bietole, olio e limone	16

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

Paste, risi, minestre

Risotto ai carciofi e lardo di Patanegra	20
Vincisgrassi	18
Cappelletti con fonduta di parmigiano 30 mesi di vacca bruna e tartufo nero di stagione	17
Tagliatelle fatte in casa al ragù della tradizione	18
Passatelli, passatina di zucca con ceci, cozze e vongole	18

I Secondi

Cotoletta della piccola Milano...contorno, maio alla senape e salsa piccante	9 l'hg
Sella di agnello alla brace, zucca arrosto e cicoria saltata	23
Capretto scottadito, lime e zenzero con scarola saltata	23
Coniglio di Arcevia, pomodori secchi e olive	23
Polpo alla griglia, crema di carote viola, indivia e cotenna soffiata	24
Coda di rospo in potacchio, guanciale	24
Palombini, purea di cavolfiore e carciofi	

Per concludere

Tartelletta alle mele, crema e gelato al latte di capra	7
Tiramisù	7
Brownie al cioccolato e anacardi con gelato al caramello salato	8
Crème Brulée al dulce de leche e noci Pecan	7
Tartufo al pistacchio affogato al caffè e granella di pistacchio	8
Sorbetto cocco e lime	4
Sorbetto al mandarino	4