



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 impossibile...accughe di Cetara, speck d'anatra, burro montato e brioche	14
Puntarelle, accughe, bottarga e melograno	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 ai funghi gratinate con crema di pecorino di grotta e pesto al prezzemolo	14
Cavolfiore alla brace, crema di sedano rapa e salsa di anacardi	14
Bombette di vitello marchigiane alla brace e chutney di melone invernale	13
Tartare di fassona, salsa tartufata fatta in casa e tartufo nero pregiato	20
Caprino piastrato, crema di zucca arrosto, misticanza, noci pecan, mele e dressing alla senape	14
Seppioline arrosto con la mollica all'arrabbiata	16

Quinto quarto e non solo...

Animelle d'agnello alla brace	16
Trippa in bianco e pecorino	13
Lumache di terra in porchetta	15

Paste, risi, minestre

Risotto allo zafferano, funghi di stagione e lardo di Patanegra	20
Ziti rotti alla carbonara con guanciale Palombini e pecorino di grotta	16
Cappelletti con fonduta di parmigiano 30 mesi di vacca bruna e tartufo nero di stagione	17
Tagliatelle fatte in casa al ragù di cinghiale	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
Stinchetto di agnello alla brace con patate dolci affumicate e prezzemolo e cicoria ripassata	23
Guancia di manzo brasata al verdicchio, crema di pastinaca e cavolo nero ripassato	23
Coniglio di Arcevia alla cacciatora con pomodori secchi e olive	21
Polpo alla griglia, crema di fave secche, scarola saltata e cotenna soffiata	24
Filetto di rombo piastrato con salsa mugnaia, spinaci saltati, crema di patate e cipolla rossa in agrodolce	24



Coperto e pane a lievitazione naturale € 3