



HOSTARIA
DIETRO
LE QUINTE

Nell'attesa in condivisione

| | |
|---|------------|
| Tartufini: crocchette al tartufo | 12 |
| Olive all'ascolana artigianali | 12 |
| Sarde affumicate, cracker di focaccia e burro di capra | 5 al pezzo |
| Matrimonio impossibile...acciuغه di Cetara, speck d'anatra, burro montato e brioche | 14 |
| Salumi selezionati da noi con gnocco fritto e giardiniera fatta in casa: | |
| Mortadella Favola | 11 |
| Prosciutto del suino della Marca tagliato al coltello | 14 |

Antipasti

| | |
|---|----|
| Polpette di melanzane gratinate alla parmigiana | 14 |
| Carciofi alla brace, salsa di pane brusco e mentuccia con pecorino | 14 |
| Terrina di coniglio alla marchigiana con il suo fondo e misticanza | 15 |
| Bombette di vitello marchigiane alla brace e chutney di melone | 13 |
| Tartare di fassona, salsa tartufata fatta in casa e tartufo nero | 20 |
| Caprino piastrato, crema di rape rosse, misticanza, noci pecan, datteri, piselli, mele e dressing alla senape e miele | 14 |
| Lumachine di mare in porchetta | 13 |
| Seppioline e totanetti arrosto con la mollica all'arrabbiata | 16 |

Quinto quarto

| | |
|--|----|
| Animelle arrostate, crema di carote alla brace e bietole | 15 |
| Trippa in bianco e pecorino | 13 |

Paste, risi, minestre

| | |
|--|----|
| Ravioli del plin agli arrostiti con il loro fondo, crema di caprino e spinacini freschi | 18 |
| Cappelletti con fonduta di parmigiano 30 mesi di vacca bruna e tartufo nero di stagione | 17 |
| Tagliatelle fatte in casa con fave fresche, guanciaie, pecorino e pomodorini | 18 |
| Risotto con crema di asparagi, crudo di gamberi rosa del nostro mare e olio ai crostacei | 20 |
| Paccheri fatti in casa, ragù bianco di coda di rospo e carciofi nostrani | 18 |

I Secondi

| | |
|--|--------|
| Cotoletta della piccola Milano...contorno, maio alla senape e salsa piccante | 9 l'hg |
| Guancia di manzo brasata al verdicchio, crema di carote alla brace e agretti | 23 |
| Capretto scottadito, lime e zenzero con lattughino alla brace | 24 |
| Piccione allo spiedo e radicchio tardivo alla griglia | 28 |
| Spiedo di polpo alla brace, crema di melanzane affumicate, scarola saltata e cipolline agrodolce | 24 |
| Filetto di rombo piastrato con vellutata di patate, spinaci saltati e scalogno agrodolce | 24 |

Dessert

| | |
|---|---|
| Bignè con crema diplomatica al mascarpone e fragole ricoperto di cioccolato | 7 |
| Pain perdù e gelato alla crema | 7 |
| Tortino caldo al cioccolato e gelato al caramello salato | 8 |
| Crème Brulée al dulce de leche e noci Pecan | 7 |
| Parfait al Mistrà e limone candito affogato al turchetto | 8 |
| Sorbetto lime e menta | 4 |
| Sorbetto all'arancia sanguinella | 4 |