

Antipasti

*Tri-Ittico (Tartare di Tonno, Insalata di Polpo, Salmone
Marinato all'Arancia) 16*

Misto di Formaggi e Salumi (piccolo/grande2p.) 9/14

Tortino caldo di Patate con Coulis di Pomodoro e Cicoria 8

Carciofi alla Romana 5

Flan di Carciofi con Crema al Gorgonzola e Spinaci 8

*Tartare di Manzo Capperi e Acciughe e cetriolini con
riduzione al Vino Rosso 13*

*Carpaccio di Manzo con Rucola Scaglie di Grana e Glassa di
Aceto Balsamico 13*

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala 10

Primi Piatti

*Pici alla Pecorara (pomodoro fresco, salsa di pomodoro,
pecorino) 10*

Pici Cacio e Pepe con carciofi fritti 10

Riso ai Funghi Porcini e Tartufo 12

Pappardelle al Ragù di Cinghiale 12

Spaghetti Aglio, Olio e Bottarga con Crudite di Carciofi 14

Tagliolini Alici Pomodoro Pachino e Pecorino 12

Vellutata di ceci con Cozze e Crostini

di Pane Croccante Condito 13

Secondi Piatti

Polpo alla Piastra su Crema di Patate 14

Baccalà alla Siciliana o Confit 14

Uovo in Cocotte con Tartufo Nero e Asparagi 12

Filetto di Manzo alla Griglia con salsa di sedano e cetriolo 20

Filetto di Manzo al Pepe Verde 24

Filetto di Manzo al Vino Rosso 24

Carni alla Brace

Tagliata di manzo (circa 300gr) con Shot aromatizzato

Cetriolo e Zenzero 18

Entrecote di Scottona (circa 300g.) 15

Bistecca Black Angus Americano con Shot di Margarita

35

Galletto al Mattone 13

Abbacchio scottadito 18

Grigliata Mista 20

Scottona/Marchigiano (€4 x h)

Bistecca di Fassona Piemontese (€5 x ht)

Bistecca di Chianina (€5 x kt)

Fiorentina di Manzo (€4 x kt)

Pezzata Rossa Austriaca (€4 x kt)

Manzo Danese, Crowne Danish (€5 x kt)

Black Angus Scozzese (€5 x kt)

Manzetta Polacca Bianca e Nera (€4 x kt)

Focacce

Bufala e Prosciutto Crudo 9

Bufala e Pomodoro Pachino 7

Al Rosmarino 3

Prosciutto Crudo 9

Prosciutto Cotto 7

Bufala e Pachino 8

Pizze Rosse

Margherita (Pomodoro, Mozzarella) 6

Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Alici) 7

*Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo, olive,
carciofini) 9*

Marinara (pomodoro, origano, aglio) 6

Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi champignon) 8

Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) 8

*Boscaiola (pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi
champignon) 8*

*Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane,
parmigiano) 8*

*Ortolana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni,
broccoli) 9*

*Quattro Stagioni (pomodoro, mozzarella, salame piccante,
funghi, prosciutto cotto, carciofini) 9*

Pizze Bianche

Pere e Gorgonzola (mozzarella, pere, gorgonzola) 8

*Porcini (mozzarella, funghi porcini, prezzemolo) * 10*

Salsiccia e Broccoli (mozzarella, salsiccia, broccoli) 9

Provola Zucchine e Speck 9

** Surgelato*

*Quattro Formaggi (mozzarella, provola, gorgonzola,
parmigiano) 10*

Fiori di Zucca (mozzarella, fiori di zucca e alici) 10

Wurstel e Patate (mozzarella, wurstel e patate fritte) 8

Primavera (bufala, pachino, olive nere, basilico) 9

*Rucola e Salmone (mozzarella, salmone affumicato, rughetta)
10*

Crostini

Crostino Vari (al Gusto) 10

Fritti

Misto Vegetale 8

Patatine Fritte 4*

Olive Ascolane (6Pz.) 2.50*

Suppli 1.50*

Crocchette di Patate Mignon (4Pz) 2.50

Fiori di Zucca 3*

Filetto di Baccalà 3.50*

Misto Fritti 8*

Panzerotti (3Pz) 8

**Surgelato*

Contorni

Verdura all'Agro o ripassata 5

Patate al Forno 4

Verdure Grigliate 5

Dessert e Frutta

Tortino Caldo al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia 5

Crema Catalana Flambeata con Straccetti di Cioccolato al Rum
5

Torta Caprese con Salsa di Cioccolato al Rum 5

Tiramisù 5

Tartufo Bianco o Nero 5

Ananas, Fragole o Tagliata di Frutta fresca mista 5

Frutta fresca di Stagione (porzione) 4

Gianduiotto Senza Glutine (80g circa.) 8

Limone Ripieno con Gelato Mantecato senza Glutine (125gr.)

8