

# MENÙ PRANZO

DA MARTEDÌ 14 OTTOBRE A VENERDÌ 17 OTTOBRE

### ANTIPASTI

Trippa alla marchigiana con tris di fagioli ed erbe aromatiche 10,00

Lamelle di pollo arrosto con salsa agrodolce,
gazpacho e petali di mandorle 11,00
Zuppa di seppioline con piselli, gamberi e lenticchia
12,00

Bis di mare: -Spiedino di triglia panato con corn flakes e riso soffiato, ketchup di rapa rossa e maionese agli agrumi;

-Carpaccio di spada marinato da noi con misticanza, fiocchi di latte affumicati e concasse di pomodoro 12.00

# PRIMI

Tagliatelle con ragù di lumachine di mare, finocchietto selvatico e fondente di patate 12,00 Spaghettone con calamari, gamberi e crema di cacio e pepe 12,00

Paccheri con ragù di triglia, vongole e mazzancolle 12,00

Cappelletti fatti a mano con brodo della tradizione 12,00

Pappardelle con ragù di coniglio in porchetta 11,00
Ravioli con crema di ciliegino, stracciatella, perle di
basilico e guanciale croccante 10,00
PER PRENOTAZIONI CHIAMACI AL 071 9712777



## SECONDI

Stocafisso all'anconetana con patate 18,00

Polpo caramellato con crema di topinambur, ceci
croccanti e yogurt alla paprika 16,00

Filetto di angus con fonduta di brie, zucca e porcini
arrostiti 18,00

Costine bbq con patate arrosto 15,00

## PIATTI UNICI

Unico di pesce: Gnocchetti con ragù di mare, gratin di mare e contorno 16,00
Unico di carne: Lasagna con ragù della nonna, costine bbq e contorno 14,00

#### CONTORNI

Verza con patate e rosmarino 5,00
Cicoria piccantina 4,50
Broccoletti saltati 4,50
Patate e porro gratin 5,00
Bieta mandorle e limone 4,50
Mix di verdure alla griglia 5,00
Patate arrosto 4,50
Chips lime e pepe 6,00
Mix verdure tempura 6,00
Patate fritte 5,00
Olive all'ascolana artigianali 6,00

PER PRENOTAZIONI CHIAMACI AL 071 9712777