

## Antipasti

La gallina ha fatto l'uovo alla carbonara

10

Burrata campana in carrozza in zuppa di pomodoro

12

Tartare di filetto di manzo leggermente marinata all'aceto di lampone, pesto di nocciole piemontesi, rucola e sfoglia croccante

12

Il nostro vitello tonnato, fondo bruno, cipolla rossa caramellata, salsa tonnata rucola e pane dorato

12

Cuore di melanzana arrostita e laccata, jouè al caramello, piselli, carote, ravanello finocchio e pepe rosa

14 euro

## Le Crescentine:

Ricotta al cucchiaino, miele millefiori di Castelluccio, arance, finocchio ed estratto alle erbe 10 pz (14 euro )

Crescentina emiliana, prosciutto crudo stagionato San Daniele e stracchino 8 pezzi (12 euro)

Crescentina, lonza dei Sibillini e stracchino 8 pezzi (12 euro)

Crescentina, pomata di ciauscolo e stracchino 8 pezzi (12 euro)

Tutta la selezione di salumi e stracchino 12 pezzi (20 euro )

Olive ripiene 12 pz (10 euro)

Il fritto misto artigianale: olive della tradizione, melanzana, arancio, caciotta

abruzzese, fiori di zucca, borragine, costina d'agnello e chips di patata di montagna

18 euro

## Primi piatti

Tagliatella porosa al ragù bianco di coniglio, bacche di ginepro, salvia e parmigiano liquido

14

Spaghettoni Tomassini, pomodoro arrosto in salsa, olive taggiasche e guanciale stagionato di Norcia disidratato

12

Gnocco ripieno ossobuco, midollo, besciamella allo zafferano e fondo bruno di manzo

14

Pappardella al ragù marchigiano e polpa di costine di maiale cotte in umido e pecorino romano

12

Pacchero al caio e due pepi

14

## Secondi piatti

Costine di maiale BBQ e patata di montagna arrostita

15

Stracotto di guancia di manzo, bacche di ginepro e patata di Avezzano mantecata al burro d'alpeggio

14

Faraona alle due cotture, frutti rossi, aceto di lamponi, olio al basilico, indivia belga, iceberg, mele e ananas confit

16

Filetto di manzo laccato, pepe verde e spinacio appena scottato

18

Quaglie affumicata in legno di ciliegio, fondo bruno, pomodorini arrostiti e carciofi

20

Cotoletta di lombata di marchigiana montata, salsa di pomodoro san marzano spremuto a mano, prosciutto crudo stagionato San Daniele e burrata campana

20

## **Dolci al cucchiaio**

Monoporzione al limone, mousse al cioccolato bianco, inserto al limone, frutto rosso e pan di Spagna

6

Crostatina con crema pasticcera al tuorlo, mela alla cannella e nocciola piemontese tostata

6

Il nostro tiramisù scomposto e spugna al caffè

6

Brownie al cioccolato, gelatina al rum, pera al vino rosso e chiodi di garofano e crema diplomata sifonata

8

Cantuccio, mandorle, pistacchio e crema pasticcera tiepida al marsala

5