

## ANTIPASTI

|  |           |
|--|-----------|
| <b>TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI<br/>CON CRESCIA E ERBE</b>  | <b>15</b> |
| Ciauscolo, salame Fabriano, mortadella artigianale, prosciutto Norcia,<br>salsiccia cinghiale              |           |
| <b>PARMIGIANA ESTIVA</b>   | <b>9</b>  |
| Melanzana frita, straciatella, coulis di pomodoro, olio al basilico  |           |
| <b>LOLLIPOP DI TARTARE</b>   | <b>10</b> |
| Tris di manzo con nocciole e salsa alla liquerizia, sesamo e salsa<br>teriyaki, pecorino e senape al miele |           |
| <b>CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA</b>   | <b>9</b>  |
| Con emulsione di limone e olio   |           |
| <b>BRUSCHETTA CON DATTERINO ROSSO, GIALLO<br/>E POMODORO KUMATO</b>  | <b>8</b>  |
| Pane Pugliese al profumo di aglio  |           |

## PRIMI PIATTI

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CANNONCINO ALL'ORTOLANA</b>   | <b>10</b> |
| Crepes fatte a mano con farcia di manzo e maiale, pomodoro fresco,<br>basilico e panna |           |
| <b>PASTA ALLA ZINGARA</b>  | <b>10</b> |
| Lasagne bianche fatte a mano con funghi, salsiccia e prosciutto                        |           |
| <b>RAVIOLACCI SPECK E RUCOLA</b>   | <b>10</b> |
| Ravioli fatti a mano con speck Trentino e rucola                                       |           |
| <b>PICI AL RAGU' BIANCO DI CINGHIALE</b>   | <b>12</b> |
| Spaghetto Toscano fatto a mano con il più classico dei ragù<br>Marchigiani             |           |
| <b>SCAVATELLI ASPARAGI E GORGONZOLA</b>  | <b>9</b>  |
| Gnocco rigirato fatto a mano   |           |
| <b>STROZZAPRETI ALLA NORCINA</b>   | <b>12</b> |
| Funghi, salsiccia e tartufo fresco estivo  |           |
| <b>SPAGHETTONE ALL'AGLIO NERO E<br/>PEPERONCINO FRESCO</b>                             | <b>12</b> |
| Spaghettone Pietro Massi, con crema d'aglio e crumble di pane                          |           |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CHICCHETTA DELLA NONNA</b>  | <b>9</b>  |
| Gnocchetti verdi fatti a mano in salsa rosa                                  |           |
| <b>FAGOTTINI FATTI A MANO CON RIPIENO<br/>DI RICOTTA AL LIMONE</b>           | <b>12</b> |
| Su base di pomodoro profumato al timo e mollica fritta                       |           |
| <b>TAGLIATELLE AL MATTARELLO CON RAGÙ</b>                                    | <b>9</b>  |
| Fatte a mano con ragù di carni miste cucinato con i tempi di una volta       |           |
| <b>GNOCCHI FARCITI AL RAGÙ DI ANATRA</b>                                     | <b>10</b> |
| Gnocchi di patate fatte a mano con al centro una squisita farcitura di carni |           |

## **SECONDI PIATTI**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>FRITTO MISTO DE LA CANTINELLA</b>   | <b>16</b> |
| Tacchino, agnello, maiale, olive ascolane, melanzane, zucchine, patatine, crema                    |           |
| <b>TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON CONFETTURA<br/>DI CIPOLLA ROSSA</b>                                 | <b>18</b> |
| Carne di origine argentina con una nota di dolce   |           |
| <b>FLANK STEAK DI ANGUS CANADESE</b>   | <b>18</b> |
| Per gli amanti della cottura al sangue, tagliata alla brace marinata con salsa vinaigrette         |           |
| <b>PORK RIBS ALLE SPEZIE</b>   | <b>14</b> |
| Costine di maiale marinate e cotte in cbt per 15 ore, grigliate alla brace e servita con salsa bbq |           |
| <b>FILETTO DI MAIALE AL TARTUFO</b>  | <b>14</b> |
| Tartufo nero estivo  |           |
| <b>FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE BIOLOGICA<br/>O AL PEPE VERDE</b>                                  | <b>20</b> |
| Carne pregiatissima irlandese  |           |
| <b>GRIGLIATA DI CARNI MISTE ALLA BRACE</b>   | <b>15</b> |
| Salsiccia, agnello, spiedino, capocollo, costina, petto di tacchino                                |           |
| <b>CONIGLIO IN PORCHETTA CON COTICA</b>  | <b>15</b> |
| Coniglio Marchigiano farcito con cotiche e cucinato come una volta                                 |           |
| <b>BISTECHE DI AGNELLO ALLA BRACE O FRITTE</b>   | <b>16</b> |
| 5 pezzi di agnello   |           |

**ARROSTICINI DI CASTRATO (cadauno)** 1  
Direttamente dall'Abruzzo cucinati al momento

## **CONTORNI**

**INSALATA MISTA** 4  
Lattuga, radicchio, rucola, pomodoro e carota julienne

**PATATE FRITTE** 4  
Tradizionali

**CONTORNI MISTO FRITTO** 6  
Crema, olive ascolane, patatine, zucchine e melanzane

**VERDURE COTTE** 5  
Bietole cotte in padella con aromi

**VERDURE ALLA GRIGLIA** 5  
Zucchine, melanzane, funghi e peperoni

**PATATE SALTATE** 4  
Patata cotta in padella

**Coperto 2,5**

Gentili ospiti, siete pregati di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti o bevande privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.