

Antipasti di Terra

- Tagliere 41
(selezione di salumi, formaggi, pizza frita)
10 a persona
- Tartare di manzo battuta a coltello, pecorino e miele
15
- Tartare di manzo battuta a coltello,
al Tartufo di stagione
20
- Tartare di manzo battuta a coltello,
ricetta classica con tuorlo d'uovo
15
- Degustazione di formaggi
(Azienda Fontegranne Presidio Slow Food)
12

Primi di Terra

- Tagliatelle fatte a mano al ragù tradizionale
(ricetta della nonna Mimi)
13
- Spaghetti "Masciarelli" Cacio Pepe e Tartufo
16
- Ravioloni ripieni di Bufala,
pomodorini arrosto, basilico e limone
13

Secondi di Terra

- Tagliata di Manzo al Rosmarino
20
- Tagliata di Manzo al Lardo di Patanegra
22
- Filetto di Manzo al Rosmarino
23
- Filetto di Manzo al Lardo di Patanegra
25
- Costata di Scottona Marchigiana
5 hg
- Fiorentina di Scottona Marchigiana
5.5 hg

Crudi

- Tartare di Tonno, crumble di pane al peperoncino,
stracciatella, ciliegini e lime
16
- Tartare di Gambero rosa, basilico e zenzero
16
- Tartare di Spigola, melone marinato, menta e mirtillo
16
- Degustazione di tartare
20
- Carpaccio di Tonno, maionese di soia, salsa teriaky,
pane e nocchie tostate
16
- Plateau di Crudo
28
- 1/2 dozzina di Ostriche
25
- 1 dozzina di Ostriche
45

Antipasti freddi

- Salmonese norvegese marinato in casa,
cialda di riso, ricotta mantecata e rapa rossa
15
- Insalata di mare, panzanella, basilico e olive disidratate
14
- "Non" il solito Polipo e patate
16
- Millefoglie di pane ai cereali,
Baccalà e cipolla in agrodolce
14
- Scampi alla Catalana
7 al pezzo
- Degustazione fredda (4 assaggi a scelta dello chef)
14

Antipasti caldi

- Guazzetto di Cozze e erbe aromatiche
12
- Gratinati misti
15
- Tempura di Gamberi,
ketchup di carote e maionese al lime
14
- Degustazione calda (4 portate a scelta dello chef)
14

Primi di Mare

- Spaghetti "Masciarelli" alle Vongole
13
- Gnocchi di patate fatti a mano alla Marinara
14
- Tagliatelle fatte a mano,
Scampi e pomodoro del Gargano
16
- Tagliatelle fatte a mano al nero di Seppia,
Calamari, Mazzancolle e Lime
15
- Pentolaccia (zuppa di Crostacei, Molluschi,
Pomodoro, bruschette e pasta)
25 a persona
(minimo 2 porzioni)

Secondi di Mare

- Grigliata mista al carbone
25
- Frittura mista dell'adriatico
18
- Cotoletta di Tonno al Panko, zucchine,
menta, soia, yogurt e mandorle
20
- Trancio di Ombrina, purea di Piselli,
Spinaci spadellati, porro croccante e gel di Arancia
22
- Pesce al forno/padella/carbone con contorno
SQ (vedi vetrina)

Contorni

- Verdure ripassate
5
- Verdure grigliate
6
- Patate al forno
5
- Insalata mista
4
- Patate fritte della nonna
5
- Olive all'ascolana
7

Dolci

- Cestino di Croccante alle mandorle,
gelato alla Crema e Frutta di stagione
6
- Millefoglie, crema Chantilly,
fragole e "Dulce de Leche"
7
- Tiramisu classico
6
- Brownie al Cioccolato, gelato al Cocco e Lamponi
6
- Pere Ricotta e Cioccolato
6
- Sorbetto al limone
4
- Frutta di stagione
5

Coperto 3



IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANO UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI DI PRIMA QUALITÀ

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.