## **GLI ANTIPASTI**

IL NOSTRO CRUDO	
Ostriche Gillardeau (1 pz)	4
Scampi (4 pz)	14
Gamberi (5 pz)	12
Tartare del giorno	15
Sashimi del giorno	15
PANARO ALLA CARBONARA	18
Cestino di pane, carbonara, cicoria, cardoncelli e tartufo nero	
BREZZA D'AUTUNNO	16
Carpaccio di vitello, chips di riso, arancia, funghi chiodino e ananas	
MERLUZZO IN NATURA	16
Merluzzo, olive dolci, sponsali e pomodorini	
POLPETTE AL SUGO	15
Seppia, cuzzitiello (prezzemolo, pomodori arrosto, peperoncino) e pecorino	
L'AUTUNNO IN PIATTO V	12
Zucca, sponsali e ricotta di mandorla	
I PRIMI	
TRIGLIA IN BOSCO	20
Risotto, triglia, broccoli e frutti di bosco (minimo 2 persone)	
ROMBO SPEZIALE	16
Fusillone "Regina dei Sibillini", rombo, melograno e caprino alle erbe	
OSSO BUCO IN BORSA	18
Pasta ripiena al midollo, ricotta forte, kiwi affumicato alla vite	
e pomodori secchi	
TAGLIOLO AL CONIGLIO	17
Tagliolini, ragù di coniglio, ricotta di arachidi, mela e zenzero affumicato al fieno	
PASTA E PATATE V	14
Tubetti "Regina dei Sibillini", patate, pomodori secchi e sponsali	17

I SECONDI

RULLI DI MARE	18
Ricciola, maracuja e cavolfiore  PESCATRICE IN CESPO	18
Rana pescatrice, bacon, bietola e cacomela  AGNELLO SU TERRA DI FOGLIE	20
Agnello, lenticchie, mandarino, castagna e verza  RADUNO AUTUNNALE  Costine di maiale, zucca, funghi champignon ripieni e uva al  Martini	16
FUNGO IN MACCHIA V Funghi champignon ripieni, lenticchie e castagne	15
I DESSERTS	
DegustateSALUMI, FORMAGGI "DI CECCA" E CONFETTURE	16
SALUMI, FORMAGGI "DI CECCA" E CONFETTURE  TIRAMISÙ DAMÉ	16
SALUMI, FORMAGGI "DI CECCA" E CONFETTURE	
INSALATA AL GRANO Grano, pera, noci, uvetta e liquore al cioccolato  SPORCAMUSS	8
SALUMI, FORMAGGI "DI CECCA" E CONFETTURE  TIRAMISÙ DAMÉ  Mascarpone al basilico, savoiardo di segale, caffè e lampone  INSALATA AL GRANO  Grano, pera, noci, uvetta e liquore al cioccolato	8

