

## **ANTIPASTI**

### **BACCALA' MANTECATO € 18**

capperi di Pantelleria, olive Taggiasche,  
pomodoro spaccato, riso croccante al nero di seppia

### **PIOPPINI IN GUAZZETTO € 18**

animelle croccanti, patate e aghi di rosmarino

### **PATE' 16 €**

di fegatini di pollo, fichi, pan brioche, ananas candito

### **SPADA DEL MEDITERRANEO 18 €**

in oliocottura, puntarelle, cartakiwi, spinaci

## **PRIMI**

### **SPAGHETTI DEI SIBILLINI CON LE SARDE 18 €**

Pane tostato aromatizzato, finocchietto, uvetta, pinoli, sarde

### **TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA 18 €**

30 tuorli porcini del Trentino, ragu' di coniglio nostrano,  
scaglie di parmigiano 36 mesi

### **ZITI ARROSTITI 25 €**

Con astice, bottarga di muggine, cavolfiore cotto e crudo

### **PACCHERI MONTI SIBILLINI 20 €**

12 minuti di cottura con Pesce Spada del Mediterraneo,  
erba senape e mandorle tostate

### **RISOTTO PER 2 PERSONE 35 €**

alla parmigiana, con topinambur, arance e lumache di campo

## **SECONDI DI CARNE E DI PESCE**

### **NON E' UN ACQUARIO MA UN FRITTO DI MARE 28 €**

Pesce Bandiera, Gamberi di Gioia Tauro, Verdure Croccanti di stragione

**DENTICE DI LENZA DEL MEDITERRANEO 26 €**

arrostito, cimette di rapa, topinambur, alloro

**TONNO DEL MEDITERRANEO € 25**

broccoli in pastella, pepe di Sichauum, puntarelle e radicchio stufato

**TAGLIATA DI SCAMONE 26 €**

Carne scelta Piemontese, scalogno glassato, broccoli in pastella,

battuto d'erbe e aceto di mele caramellato

**COSTOLETTA DI VITELLO 28 €**

Vitello scelto Piemontese 400 gr, patate al burro, funghi cardoncelli, rosmarino

**MAIALINO 24 €**

Cotto nell'olio Extravergine 12 ore, mele al burro, sedano rapa

**CARRE' D'AGNELLO 28 €**

Melograno, carciofi alla giudea, ristretto al marsala

**DESSERT 10 €**

Mousse al cioccolato fondente, biscotto al cacao e nocciole

Tiramisu' nel bicchiere

Crema cotta, cachi e castagne

**DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI VACCINI E CAPRINI 15 €**

Parmigiano 30 mesi, Pecorino Sardo, Castelmagno accompagnato dalla nostra mostarda dolce,  
miele

**MENU' DEGUSTAZIONE D'AUTUNNO € 60**

Pate'di fegatini di pollo, fichi, pan brioche, ananas candito

Tagliatelle di pasta fresca, 30 tuorli porcini del Trentino,  
ragu' di coniglio nostrano e scaglie di parmigiano 36 mesi

Risotto alla parmigiana, con topinambur, arance e cappello del prete

Tagliatelle 30 tuorli porcini del Trentino, e scaglie di parmigiano 36 mesi

Maialino cotto nell'olio Extravergine 12 ore, mele al burro, sedano rapa

Crema cotta con cachi, riso e castagne

### **MENU' DEGUSTAZIONE di MARE € 70**

Spada del Mediterraneo in oliocottura, puntarelle, kiwi, spinaci

Paccheri dei Sibillini con Pesce Spada del Mediterraneo,  
erba senape e mandorle tostate

Risotto al prosecco, cozze, radicchio cotto e crudo

Dentice del mediterraneo arrostito, cimette di rapa, topinambur, alloro

Mousse al cioccolato Domori 64%, biscotto alla nocciola, ananas all' Alchermes

**I DOLCI, LE TORTE E IL PANE SONO PRODOTTI DA NOI**

**ACQUA PANNA S. PELLEGRINO 3 €**

**CAFFE 3 €**

**COPERTO 3 €**

*– i piatti sono accompagnati sempre da pane e focaccia a lievitazione naturale –*