

2003 ORTO NEL PIATTO
7,00 €

*Nessun effetto speciale né virtuosismi, solamente le erbe, i fiori,
le foglie e i germogli che la natura mi mette a disposizione.
E poi, una base vegetale che come un velo copre il piatto.
Sentimentalità, semplicità e tanta sincerità.
Il mio augurio di un pasto felice.*



DEGUSTAZIONI

“SIGNORE TE NE RINGRAZI”

50,00 €

Sette piatti a base vegetale che rappresentano la nostra cucina

“MARE”

75,00 €

Sei corse secondo le emozioni della cucina

I menu si intendono bevande escluse e sono serviti preferibilmente per l'intero tavolo.

CON LE MANI

*Chi vuole sentirsi a casa
chi vuole abbandonare ogni pudore e convertirsi al piacere della convivialità chi
vuole sporcarsi
chi vuole assecondare la propria golosità senza compromessi.*

2016 Insalata russa fritta (Polidori)	10,00 €
2017 Parmigiana di finocchi e quinoa	8,00 €
2017 Amaranto rucola e baccalà	8,00 €

MEZZE PIZZE

Fornarina, olio e sale	3,00 €
Fornarina con fave secche e erbe strascinate, aglio olio e peperoncino	8,00 €
Fornarina stracciatella sardelle e acetose	9,00 €
Caciotta pepe e limone grattato	7,00 €
Fiordilatte e 5gr di tartufo nero pregiato	18,00 €
Fiordilatte e scarola maritata, uvetta, arancio, acciuga e aglio, capperi olive e peperoncino	8,00 €
Fiordilatte e funghi Cardoncelli	8,00 €
Puttanesca di zucca, fiordilatte, acciughe, capperi, olive, senape aglio e peperoncino	8,00 €
Marinara di tanti colori	7,00 €
Reggobbata, conserva casereccia, gobbi e peperoncino	8,00 €
Margherita	7,00 €
Baccalà, conserva casareccia, cipolla e peperoncino	10,00 €

*La pizza, insieme agli spaghetti, è il piatto più identitario della
cucina italiana e probabilmente anche il più rappresentativo.*

Perché la mezza pizza?

Per renderla una pietanza e non solo un piatto unico.

*Su prenotazione per cene di gruppo siamo lieti di riproporre
la pizza nel formato tradizionale.*

ANTIPASTI

2017 Minestrone stracotto, cotto e crudo	12,00 €
2017 Lenticchie cotte nel centrifugato di carote, funghi Cardoncelli e 5gr di tartufo nero pregiato	20,00 €
2014 Crescia di polenta, erbe strascinate e intingolo di porri	12,00 €
2016 Zuppa cruda, agrumi, finocchi, olive e altri vegetali	12,00 €
2014 Cassetina delle primizie <i>Ricordate la cassetta del vivaista? Qui è composta dalla ricotta dei Fratelli Angeli, da terra commestibile, dalle insalatine che si faranno e da un condimento di insalata liquida. Il piatto è la parte evidente di un lavoro invisibile.</i>	12,00 €
2013 Polenta liquida con “morgani” e “abbiti”	15,00 €
2017 Piovra lessa un po' croccante, il brodo, legumi, verdure e mentuccia	20,00 €
2017 Insalata cruda di mare condita all'antica <i>(Polidori)</i>	20,00 €

SPAGHETTERIA

2014 All'arrabbiata di erbe 16,00 €

*Una sequenza di erbe sempre più pungenti, che devono essere masticate completamente per apprezzarne l'effetto.
In ordine: rucola, foglia di pepe, crescione d'acqua, senape, nasturzio, artemisia, assenzio (che darà qualche piccola allucinazione... ma passerà subito!).
Infine lo zenzero, per ripristinare la sensibilità del palato.*

2017 Aglio nero, puntarelle cotte e crude 14,00 €

2012 Con canocchie, crescione d'acqua e mandorle rinvenute 16,00 €

LE ALTRE PASTE

Ravioli di ricotta e 5gr di tartufo nero pregiato 20,00 €

Gnocchi di patate con conserva casereccia di tanti colori e ricotta salata 12,00 €

2012 Tagliatelle ai "buatti" 16,00 €

Che bello "il ripasso"! Un gesto fuori moda, che vogliamo recuperare.

PER I PIÙ PICCOLI (ma anche per i più grandi)

Pasta con supersugo di polpette 10,00 €

SECONDI

2017 Patate in umido	12,00 €
2017 Carciofi arrosto <i>(Polidori)</i>	15,00 €
2017 Frittata farcita di castagne, olio di "lauro", caciotta e 5gr di tartufo nero pregiato	20,00 €
2006 Rotolo di pizza, frittura di totani, stracciatella, erbe e limone grattato	22,00 €
2016 Baccalà arrosto, gobbi patate e fumo <i>(Polidori)</i>	22,00 €
2017 Guazzetto di rombo, cipolline e zafferano	35,00 €

DOLCI

2015 Cremoso al miele di castagno, crema di cachi e
terra di cacao amaro 8,00 €
(Polidori)

2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo 6,00 €
(dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)

2017 Limone e finocchietto selvatico 8,00 €
(Polidori)

2017 Cioccolato, visciole e gelato al latte di soia 10,00 €
(Polidori)

2017 Crostata alle mele rosa dei Sibillini crude, gelato di mele cotte 8,00 €