

**ANTIPASTI E FRITTI**

**PANZANELLA DI FINOCCHI,  
OLIVE E ARANCIA** €9

**2023 CARCIOFO LESSO,  
AGRESTO E PESTO DI CENTOCCHI** €13

**CARNE MACINATA CRUDA** €15

**(°) CREMINI E LE VERE OLIVE  
DOP ALL'ASCOLANA** €12

**INSALATA TIEPIDA DI MARE E  
DI ORTO** €18

**CAVOLFIORE FRITTO CONDITO  
ALL'ANTICA** €10

**(°) PATATE A FETTE FRITTE** €5

**LE PASTE FATTE A MANO**

**ORECCHIETTE ALLE  
CIME DI RAPA** €15  
con o senza alici

**TORTELLINI AL FUME'  
DI CASTELPLANIO O AL TARTUFO  
NERO PREGIATO** €16/€25

**LE PASTE SECCHHE**

**SPAGHETTI, AGLIO, OLIO,  
PEPERONCINO E CROSTACEI** €18

**PER I PIÙ PICCOLI... €8/€15  
MA ANCHE PER I PIÙ GRANDI,  
PRIMO AL SUPERSUGO DI POLPETTE**

**SECONDI E CONTORNI**

**ROAST-SHEEP** €16  
rosbiff all'italiana di pecora

**POLLO ALLA "DIAVOLA" E  
MISTICANZA SELVATICA** €20

**SALSICCIA E CARCIOFI** €16

**BACCALA' FRITTO** €18

**ZUPPA DI VERDURE ARROSTO** €14

**FORMAGGI LOCALI** €12

**CONTORNO DEL GIORNO** €5

**DOLCI**

**(°) CREMA PASTICCERA DI CASA** €7

**2019 GELATO DI PAN DI MOSTO,  
CIOCCOLATO E PANCOTTO DI  
TOZZETTI AL VINO COTTO** €10

**CREMOSO AL MIELE DI CASTAGNO,  
CREMA DI CACHI E TERRA DI  
CACAO AMARO** €7  
Massimo Polidori

**CREDENZA** €5

(°) un omaggio ai sapori e alle presentazioni con cui le "vergare" portavano l'amore a tavola