



SIGNORE
TE NE
RINGRAZI

SIGNORE TE NE RINGRAZI € 70

I nostri marchi di fabbrica

2003 Orto nel piatto - € 20

Nessun effetto speciale né virtuosismo, solamente le erbe, i fiori, le foglie e i germogli che la natura ci regala in questo momento dell'anno e poi, una base vegetale che, come un velo copre il piatto. Sentimentalità, semplicità e tanta sincerità. Il mio augurio di un pasto felice

"Porcherie" snack

2011 Patata lessa - € 12

2014 Cassettina delle primizie - € 16

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.

2020 Ramen mediterraneo - € 15

2012 (nuova versione 2018) Melanzana arrostita al fior di finocchio - € 14

2014 Spaghetti all'arrabbiata di erbe - € 20

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!).

2022 Biscotto inzuppato freddo - € 8

SIGNORE TE NE RINGRAZI con aggiunta € 85

"Pistacoppo" piccione - € 30

ANTIPASTI

2021 Panzanella ai sedani d'acqua, di montagna e del nostro orto - € 12

2000 Caprese di 1000 colori - € 15

(°) Le vere olive all' ascolana DOP e cremini fritti - € 12

(°) La coratella di agnello sopravvissana dedicata a Duilia - € 12

Manzo freddo, carote ed insalata di torrente - € 16

PRIMI

Tortellini al battuto di erbe aromatiche - € 18

"Cargiù" di sola ricotta al pomodoro e basilico - € 15

Pasta e fagioli fredda, erbe e tartufo estivo - € 15

2024 Spaghetti al pesto di silene e ginepro fresco - € 15

SECONDI

Agnello sopravvissana e Buon Enrico (spinacio selvatico) fondente - € 22

2020 Pollo alla "diavola" e misticanza selvatica - € 18

(°) Coniglio in potacchio - € 18

"Milanese" di pomodoro bisteccone - € 15

DOLCI

(°) La crema pasticceria di casa - € 7

2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo - € 8
(dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)

Cioccolato, lamponi e meringa alla lavanda - € 10

Insalata di pesca saturnia e camomilla - € 6

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

Il menù degustazione per la sua complessità di preparazione si intende possibilmente per tutto il tavolo
L'ordinazione alla carta prevede minimo 2 portate a persona