

Coperto - € 3

In ottemperanza a quanto previsto da Reg.Ce 1169/2011 All.II.

si informa la gentile clientela che le informazione circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere
contaminazioni crociate.



signore
te ne
ringrazi

*Un menù tutto per te, lo consulti e puoi portarlo a casa
per ricordarti di noi*

SIGNORE TE NE RINGRAZI € 65

I nostri marchi di fabbrica

2003 Orto nel piatto - € 18

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

2011 Patata lessa - € 12

2014 Cassettina delle primizie - € 18

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.

2012 (nuova versione 2018) Melanzana arrostita al fior di finocchio - € 15

2023 Frascarelli, more e portulaca - € 12

2023 Uovo, pomodoro, cipolla e maggiorana - € 9

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 nel latte freddo - € 8

SIGNORE TE NE RINGRAZI con aggiunta € 80

2008 Pistacoppo ripieno, il piccione farcito secondo la ricetta di Ermete, mastro bottegaio maceratese - € 30

ANTIPASTI

2021 Panzanella ai sedani - € 12

(°) Galantina di Mamma Onelia e sottoaceti - € 14

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

Fiori di zucca imbottiti fritti - € 9

PRIMI

Spaghetti al battuto di erbe aromatiche - € 12

(°) "Boccolotti" al sugo "de lo vatte" - € 14

"Cargiù" di ricotta al pomodoro nero e basilico - € 14

Pasta e fagioli tiepida, erbe e tartufo estivo - € 14

SECONDI

(°) Coniglio in potacchio - € 16

Baccalà e pomodori arrosto - € 18

Agnello e zucchine - € 18

Il vero pollo ruspante alla "diavola" e misticanza selvatica - € 18

2011 "Milanese" di pomodoro bisteccone - € 15

DOLCI

(°) La crema pasticceria di casa - € 8

2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo - € 7
(dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)

(°) 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