



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

2023 Cavolfiore fritto condito all'antica - € 10

2010 Crescia di polenta "scrocchiarella", erbe e intingolo di porri - € 10

2016 Zuppa Cruda - € 15

Rifacimento della classica insalata di finocchi, olive e arance, arricchita da altri agrumi ed erbe

2023 Carciofo lessato, agresto e pesto di centocchi - € 13

2020 Ramen mediterraneo - € 15

Fregnacce di Amandola al tartufo nero pregiato - € 22

2019 Mela cotta in brodo di rose - € 10

SIGNORE TE NE RINGRAZI con aggiunta di secondo a scelta € 80

ANTIPASTI

(°) Salume di casa e giardiniera - € 15

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

Insalata tiepida di mare e di orto - € 18

PRIMI

Fregnacce di Amandola al tartufo nero pregiato - € 22

Tortellini al fumè di Castelplanio - € 16

Orecchiette alle cime di rapa - € 15
con o senza alici

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino e crostacei - € 18

SECONDI

Agnello sopravvissana e Buon Enrico (spinacio selvatico) fondente - € 25

Pollo alla "diavola" e misticanza selvatica - € 20

Mezzo "pistacoppo" ripieno al rosmarino - € 22

Zuppa di verdure arrosto - € 14

Baccalà fritto - € 18

Formaggi locali - € 12

DOLCI

(°) La crema pasticceria di casa - € 7

2019 Mont "Monaco" - € 12

2019 Gelato di pan di mosto, cioccolato e pancotto di tozzetti al vino cotto - € 10

(°) 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