



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 - € 12

2011 Patata lessa - € 12

2010 Crescia di polenta "scrocchiarella", erbe e intingolo di porri - € 12

2014 Cassettina delle primizie - € 15

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

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!).

2019 Mela cotta in brodo di rose - € 10

SIGNORE TE NE RINGRAZI con aggiunta € 85

"Pistacoppo" piccione - € 30

ANTIPASTI

Funghi fritti e borragine € 12

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

2024 Cavolo all'arrabbiata - € 12

(Freddi)

(°) Trippa, mentuccia e pecorino - € 10

PRIMI

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

Fregnacce di amandola ai funghi - € 15

Pasta e fagioli, "panocchie", erbe e mazzancolle - € 15

Cargiù di sola ricotta al sugo bianco di coniglio - € 15

Tortellini all'olio nuovo - € 18

SECONDI

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

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

Frittata farcita, senape fresca e caciotta - € 12

Seppie settembrine - € 20

Insalata di verdure arrosto - € 14

DOLCI

(°) La crema pasticceria di casa - € 7

2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo - € 7

(dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)

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