

L'ordinazione alla carta prevede minimo 2 portate a persona

Il menù degustazione per la sua complessità di preparazione si intende possibilmente per tutto il tavolo

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

2018 Insalata di frascarelli - € 15

2016 Zuppa Cruda - € 15

Rifacimento dell'insalata di finocchi, arance e olive, arricchita con altri agrumi ed erbe

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

2014 Uovo di fattoria al tegamino, cipollotti arrosto e i primi germogli di basilico - € 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!).

2022 Biscotto inzuppato freddo - € 8

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

ANTIPASTI

(°) Le vere olive DOP ascolane e cremini fritti - € 12

(°) Galantina di Mamma Onelia e giardiniera - € 15

PRIMI

Fregnacce di Amandola alle cimette di senape - € 16

Tortellini, asparagi selvatici e funghi - € 20

Pappardelle al sugo bianco di cortile - € 17

Spaghetti ai "buatti" - € 17

SECONDI

Agnello sopravvissana e zuppetta alle erbe di fosso - € 25

Mezzo "pistacoppo" ripieno, "crispigne", pinzimonio di "crispigne" e corniolo - € 28

2020 Il vero pollo ruspante alla "diavola" e piccola misticanza selvatica - € 18

2026 Ripieno - € 18

Maiale, pollame e bovino poco prima di diventare "farcia"

Seppie arrostate e imbottite di cime di rapa - € 18

DOLCI

2019 Mela cotta in brodo di rose - € 10

(°) La crema pasticceria di casa - € 7

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