

Coperto - € 3

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

si informa la gentile clientela che le informazioni 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.



*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

2010 Crescia di polenta "scrocchiarella", erbe e intingolo di porri - € 15

2016 Zuppa Cruda di finocchi, olive, agrumi, piccola misticanza e altri frutti - € 15

Borlotti, tarassaco, olio nuovo della famiglia Caraffa e tartufo bianco- € 22

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 € 80

2008 Pistacoppo ripieno, "crispigne" e uva fragola - € 30
piccione farcito secondo la ricetta di Ermete, mastro bottegaio maceratese

ANTIPASTI

2021 Panzanella ai sedani - € 12

Galantina di Mamma Onelia e insalata russa - € 14

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

Carne macinata cruda, spinaci, giuggiole e "sardelle" - 17€

PRIMI

2023 Spaghetti al pesto di senape e pepe rosa fresco - € 14

(°) "Cargiù" di ricotta al sugo di una volta - € 14

Tortellini all'olio nuovo della famiglia Caraffa - € 18

SECONDI

2023 Tutte le parti dell'agnello e tutte le parti della cicoria - € 18

Baccalà arrosto, zucca e cavolo nero - € 18

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

Frittata farcita, silene, castagne, ortaggi, caciotta e tartufo uncinato - € 18

FORMAGGI

Formaggi locali - € 12

DOLCI

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

(°) 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