



CUCINA

# ANTIPASTI

## SEPPIA D'INVERNO | 12

Seppia cotta a bassa temperatura su julienne di zucca marinata all'arancia, croccante alle mandorle e melograno

## CHE TRIGLIA | 13

Filetto di triglia su cracker di topinambur, cubo di moscow mule e foie gras d'anatra tostato

## LE CAPESANTE | 15

Servite con spugna d'arachidi, fagioli rossi in crema e funghi pioppini su terra al caffè

## POLIPO | 14

Cotto al rosso Conero con croccante di mosto salato, spuma di castagne e crema di scarola

## ANATRA ... TUTTA D'UN PETTO | 14

Petto d'anatra caramellato all'arancia, petali di cipolla confit, insalatina di cavolo cappuccio e salsa agrodolce al cacao

## INVOLTINO DI VERZA | 11

Preparato con verza, patata viola, uvetta e fichi secchi su fonduta di scamorza affumicata e sapa

# PASTA

**Tutte le nostre paste fresche vengono realizzate a mano**

## **SPAGHETTONI AI CROSTACEI | 16**

Spaghettoni "Mancini" con cannocchie, mazzancolle e crudo di scampi, olive leccine, profumo d'arancia su crema di finocchi

## **RAVIOLI | 15**

Fatti a mano con pasta agli agrumi, ripieni di cannocchia liquida e la zucca in varie consistenze

## **MALTAGLIATI | 13**

Maltagliati di polenta con sugo di raguse in porchetta su vellutata di borlotti

## **CIAVATTONI | 16**

Ciavattoni ripieni di stoccafisso all'anconetana, gratinati in forno e serviti con la sua trippa soffiata

## **PASSATELLI | 14**

Passatelli al profumo di ginepro con ragù di cinghiale, crema di funghi porcini e castagne

## **GNOCCHI | 12**

Gnocchi di zucca e mandorle con crema di peperoni arrostiti e fonduta di taleggio

# SECONDI

## **RICCIOLA IN INFUSIONE | 19**

Ricciola in infusione di bergamotto su vellutata di cime di rapa e bottarga di muggine

## **TONNO | 18**

Cubi di tonno in porchetta con crema di cavolo nero, carciofo croccante e salsa di peperoni e lamponi

## **PESCE ALLA GRIGLIA | 24**

Pescato alla griglia spinato e pronto per essere gustato

## **NON IL SOLITO FRITTO | 18**

50 cm di frittura di pesce già spinato accompagnato da frutta e verdura in tempura e salsa in agro

## **VACA VIEJA GALIZIANA | 20**

Si pronuncia vacca vieca, grigliata con lardo di Patanegra, indivia belga e crema di olive leccine

## **MAIALINO | 17**

Stracotto di maialino alla birra rossa con rosti di patate e castagne

## **STRUDEL DI FUNGHI | 13**

Strudel di funghi e nocciole su crema di spinaci e porro croccante

Il servizio comprende: il vino, entrata di benvenuto  
e pane fatto in casa al prezzo di tre euro



## **DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI | 30**

Una sequenza di quattro portate per gustare tuttigli antipasti...  
**buona anche da condividere.**

**Benvenuto dalla cucina**

**Seppia d'inverno**

**Le capesante**

**Polipo**

**Che triglia**

## **DEGUSTAZIONE COMPLETA | 46**

Dall'antipasto al dolce, sei portate per una esperienza di buon gusto per tutto il tavolo.  
Comprende acqua e caffè.

**Benvenuto da fuoriclasse**

**Seppie d'inverno**

**Le capesante**

**Ravioli**

**Ricciola in infusione**

**Pre dessert**

**Cuor di nocciola**

**Acqua e Caffè**