

ANTIPASTI

Battuta di Marchigiana con crudità di Asparagi e Salsa alla Carbonara	15
Kofte di Capriolo con Crema di Funghi e Yogurt	15
Tris di Antipasti di Terra	19
Antipasto della Grotta Primaverile (per 2 persone) Tris di antipasti caldi, Cresce della Tradizione, Formaggi, Salamella dell'atato, Ciauscolo, Salsiccia e Prosciutto di nostra produzione	26
Fave alla Marchigiana	13
Gambero in Tempura al Panko e salsa Teriyaki	14
Baccalà al Nero di Seppia con Salse dello Chef	15
Sfoglia di Gambero Rosso con Carpaccio marinato di Carciofi	16
Tris di Antipasti di Mare	21

SECONDI PIATTI E CONTORNI

Agnello fritto con Carciofo alla Giudia	16
Coniglio in Porchetta con Cipolline al Balsamico	17
Soupe d'Oignon	15
Filetto del Pescato del giorno con Verdure di Stagione	16
Brasato di Tonno rosso e Porcini	17
Insalata mista	4
Patata Hasselback	6
Vignarola	6
Carciofi a modo nostro	6

PRIMI PIATTI

Risotto ai 3 Funghi con Perle di Ciauscolo	17
Bottoni ripieni di Coniglio, Burro e Salvia con Carbone di Oliva Taggiasca	18
I nostri Tortellini pasticciati, al profumo di Varnelli	18
I nostri Ravioli Ricotta e Limone con Crema di Asparagi e Zeste di Limoni canditi	16
Spaghettoni Mancini con Ragù di Triglia e Aglio Dolce	16
Le nostre Tagliatelle verdi agli Spinaci con Seppia e Carciofi	17

DESSERT

Spuma di mascarpone con caffè e crumble	6
Zuppa di Mango con namelaka di Cioccolato Bianco	6
Semifreddo alle Arachidi e Salsa agli Agrumi	6
Mon Chéri dello Chef	7
Eclair con ganache al fondente e gelatina di Sambuca	7