

ANTIPASTI

Polpettine di Capriolo speziate con Guacamole	14
Carpaccio di Marchigiana tricolore (Salsa Basilico, Salsa Bufala, Pomodoro Confit)	15
Grotta Summer (per 2 persone) (Burrata, Melone, Crescia della Tradizione, Paccasassi, Ciauscolo e Prosciutto di nostra produzione)	20
Gazpacho con Peperoni Grigliati e Crostini	13
Baccalà mantecato al Caprino con Balsamico e Cipolla caramellata	14
Gambero in Tempura e Salsa Teriyaki	15
Grotta di Mare (per 2 persone) (Salmone Marinato, Bresaola di Tonno, Galantina di Polipo, Paccasassi, Alici Cantabrico, Crostini di Pane)	26



PRIMI PIATTI

Spaghettoni Cacio e Tre Pepi	15
Ravioli Ricotta e Limone con Pesto di Rucola e Mandorle tostate	16
Pappardella ripiena di Funghi di stagione e Salsa di Burrata	18
Fusillone Regina dei Sibillini con Carbonara di Mare e Katsubushi	15
Tagliatella con Vongole, Limone e Pomodoro Confit	16
Frescarello con Ragù di Cozze e Paccasassi	18



SECONDI PIATTI E CONTORNI

Agnello Scottadito con Radicchio piastrato	16
Picanha con Zucchine piastrate e Chimichurri	16
Kebab di Maiale con Pannocchia grigliata	17
Hummus di Ceci e Salsa Yogurt	15
Tagliata di Tonno con Pesto Mediterraneo e Limone Candito	18
Frittura di Calamari e Zanchette con Verdure	20
Insalata Mista	4
Patate Fritte	5
Pomodori al Forno	6

DOLCI

Spuma al mascarpone	5
Cheesecake al Cocco con Composta di Fragole	6
Carpaccio di Ananas al Pepe Rosa	6
Namelaka al Cioccolato Bianco e Zuppa di Mango	6
Croccantella con Cioccolato e Pere	7