

## *Gli Antipasti del Mese*

<i>Il Carpaccio di Salmone marinato, Pane ai Cereali e Maionese all'Avocado</i>	€ 16,00
<i>Il Baccalà mantecato su Salsa leggera alla Bagnacauda con sfoglia di pane</i>	€ 13,00
<i>Il Carciofo in Oliocottura su fonduta di Cacio e Pepe con Guanciale croccante</i>	€ 16,00
<i>La Terrina di Foie Gras con Pan Brioche e compôte di Mele</i>	€ 16,00
<i>La Crema di Fave con Cicorie Saltate AOP e Pane tostato</i>	€ 10,00
<i>La Tartare di Fassona, Crudo di Carciofi, Scaglie di Reggiano</i>	€ 16,00
<i>L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:</i>	€ 15,00
<i>Polpo alla Ligure, Spada affumicato, Canestrello Gratinato, Polipetti alla Luciana, Baccalà e salsa Bagnacauda</i>	
<i>Il Tagliere di Salumi nostrani con Conserve della Casa</i>	€ 12,00
<i>L'Assortimento di Formaggi con Miele e Conserve della Casa</i>	€ 12,00

## *I Primi Piatti*

<i>Il Risotto Carnaroli "Boni" al ServoSuo, Lime e Tartare di Scampi</i>	€ 20,00
<i>Il Tagliolino fresco con Baccalà, crena di Cime di Rapa e Peperone Crusco</i>	€ 16,00
<i>I Pici Freschi Tirati a mano con Carciofi, pasta di Salame nostrana e petali di Pecorino</i>	€ 16,00
<i>I Tortelli di Pizzocchero su Parmantier di Patate conditi Burro e Salvia</i>	€ 15,00
<i>La Zuppa di Cipolle Rosse gratinata al Pecorino nella Pagnottella</i>	€ 14,00
<i>Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto": Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataà</i>	€ 14,00

## *I Secondi: Dal Mare e dalla Terra*

<i>Il Filetto di Scorfano in guazzetto di Carciofi e Olivette al Basilico</i>	€ 22,00
<i>I Gamberoni al Burro e Rhum con Purè di Patate</i>	€ 22,00
<i>La Tagliata di Controfiletto di Angus alla Griglia con fiocchi di Sale Siciliano</i>	€ 22,00
<i>Il Petto di Anatra laccato al Miele di Gurone</i>	€ 20,00
<i>La Pancia di Maialino da Latte CBT con Carciofi Croccanti</i>	€ 20,00
<i>La Costata Marchigiana</i>	all'etto € 4,00
<i>La Fiorentina Marchigiana</i>	all'etto € 6,00
<i>Contorni Patate al forno/Fritte e verdure del giorno</i>	€ 4,00/€ 10,00

## Starters

<i>Marinated Salmon Carpaccio, Cereal Bread and Avocado Mayonnaise</i>	€ 16,00
<i>Creamed cod on a light Bagnacauda sauce with bread crust</i>	€ 13,00
<i>Artichoke cooked in oil on cheese and pepper fondue with crispy bacon</i>	€ 16,00
<i>Broad bean cream with sautéed chicory and toasted bread</i>	€ 10,00
<i>Foie Gras Terrine with Brioche Bread and Apple Compote</i>	€ 16,00
<i>Fassona Beef Tartare, Raw Artichokes, Reggiano Flakes</i>	€ 16,00
<i>The Fish Appetizer 5 tastings:</i>	€ 15,00
<i>Ligurian-style octopus, Smoked Swordfish, gratinated Scallop, Luciana-style babyoctopus, Cod and Bagna Cauda sauce</i>	
<i>The platter of local cured meats with house preserves</i>	€ 12,00
<i>The assortment of cheeses with honey and homemade preserves</i>	€ 12,00

## First courses

<i>Carnaroli Risotto "Boni" ServoSuo prosecco, Lime, and Scampi Tartare</i>	€ 20,00
<i>Fresh Tagliolino with Cod, Cream of Turnip Tops and Crusco Pepper</i>	€ 16,00
<i>Fresh Hand-rolled Pici with Artichokes, Local Sausage and Pecorino Petals</i>	€ 16,00
<i>"Pizzocchero" Tortelli on Potato Parmantier seasoned with Butter and Sage</i>	€ 15,00
<i>Red Onion Soup in a Bread Roll and Pecorino Gratinated</i>	€ 14,00
<i>Rustic Spaghetti of "Altar Boy": Garlic, Oil, Chili Pepper, Anchovies, Grated Bread</i>	€ 13,00

## Second Courses: From the Sea and the Land

<i>Scorpion Fish Fillet in Artichoke and Basil Olive Stew</i>	€ 22,00
<i>Butter and Rum Prawns with Mashed Potatoes</i>	€ 22,00
<i>Grilled Argentine Beef Sirloin with Sicilian Salt Flakes</i>	€ 22,00
<i>Duck Breast Lacquered with Gurone Honey</i>	€ 20,00
<i>Low Temperature Cooked Suckling Pig Belly with Crispy Artichokes</i>	€ 20,00
<i>Bone Steak about 1 kg</i>	per hg € 4,00
<i>T-Bone steak from about 1 Kg - 1,2 Kg</i>	per hg € 6,00
<i>Side dishes: Baked/Fried potatoes and vegetables of the day</i>	from € 4,00 to € 10,00