

Gli Antipasti del Mese

<i>La Tartare di Tonno fresco con piccola Nizzarda e Cialda di Pane</i>	€ 15,00
<i>Le Crocchette di Baccalà con Salsa Piccandolce</i>	€ 14,00
<i>Il Carpaccio di Salmone marinato con maionese all'Avocado</i>	€ 16,00
<i>La Crema di Fave con Cicorie Saltate e Pane tostato</i>	€ 10,00
<i>Il Timballo di Porcini su Fonduta di Toma Piemontese</i>	€ 12,00
<i>La Battuta di Fassona con Bagnetto Verde e Crema di Reggiano</i>	€ 16,00
<i>L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:</i>	€ 15,00
<i>Polpo alla Ligure, frittata di Bianchetti, Totanetti fritti, Moscardini alla Luciana, Pane Burro e Acciuga</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" alla Barbabietola mantecato al Blu di Capra</i>	€ 15,00
<i>I Pici freschi tirati a mano con Ragù di Costata al Coltello e petali di Reggiano</i>	€ 15,00
<i>Gli Spaghetti freschi di Grano Antico ai Ricci di Mare</i>	€ 18,00
<i>Gli Gnocchi di Zucca con Cicorie e Guanciale su Crema di Pane e Crumble agli Amaretti</i>	€ 15,00
<i>La Zuppetta di Moscardini Siciliani, Olivette, Peperoncino e medaglione di Mais</i>	€ 15,00
<i>Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto": Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataà</i>	€ 13,00

I Secondi: Dal Mare e dalla Terra

<i>Il Baccalà in olio cottura con Maionese al Nero di Seppia e Pimento</i>	€ 22,00
<i>I Gamberoni cotte al forno con Lardo e Rosmarino</i>	€ 22,00
<i>Il Fegato di Vitello spadellato e servito con Cipolle Arrosto</i>	€ 18,00
<i>La Guancetta di Maialino Iberico stufata al Merlot su Crema di Patate</i>	€ 20,00
<i>La Tagliata di Manzetta con fiocchi di Sale Siciliano</i>	€ 22,00
<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/€ 8,00

Starters

<i>Fresh Tuna Tartare with small Nicoise and Bread Wafer</i>	€ 15,00
<i>Cod croquettes with sweet and spicy sauce</i>	€ 14,00
<i>Marinated Salmon Carpaccio with Avocado Mayonnaise</i>	€ 16,00
<i>Broad bean cream with sautéed chicory and toasted bread</i>	€ 10,00
<i>Porcini mushroom Timbale on Piedmontese toma fondue</i>	€ 12,00
<i>Fassona Beef Tartare with Green Parsley Sauce and Reggiano Cream</i>	€ 16,00
<i>The Fish Appetizer 5 tastings:</i>	€ 15,00
<i>Ligurian-style octopus, Bianchetti Omelette, Smoked Swordfish Carpaccio, Luciana-style Octopus, bread butter and Anchovy</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" with Beetroot and Blue Goat Cheese</i>	€ 15,00
<i>Fresh hand-rolled Pici with Knife-Sliced Rib-Eye Ragù and Reggiano Petals</i>	€ 15,00
<i>Fresh Spaghetti of Ancient Grain with Sea Urchins</i>	€ 18,00
<i>Pumpkin Gnocchi with Chicory and Bacon on Bread cream and Amaretti Crumble</i>	€ 15,00
<i>Sicilian Moscardini and Olives Soup, garlic, oil and chilli pepper with corn medallion</i>	€ 15,00
<i>Rustic Spaghetti "del Altar Boy" Garlic, Oil, Chili Pepper, Anchovies, Bread Grataà</i>	€ 13,00

Second Courses: From the Sea and the Land

<i>Cod in cooking oil with squid ink mayonnaise and pimento</i>	€ 22,00
<i>Prawns baked with Lard and Rosemary</i>	€ 22,00
<i>Veal Liver Sautéed and Served with Roasted Onions</i>	€ 18,00
<i>Iberian Pork Cheek Stewed in Merlot on a Cream of Potatoes</i>	€ 20,00
<i>Sliced grill Beef with Salt Flakes</i>	€ 22,00
<i>Bone Steak from 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 € 8,00