

## *Gli Antipasti del Mese*

<i>La Tartare di Tonno su Mela Granny Smith con Citronette</i>	€ 15,00
<i>Le Crocchette di Baccalà con Maionese al Nero di Seppia e Pepe della Giamaica</i>	€ 14,00
<i>Il Prosciutto di Cervo, Chiodini all'Olio e Pane scuro Tostato</i>	€ 14,00
<i>Il Timballo di Zucca su Fonduta di Zola Piccante</i>	€ 12,00
<i>Le Fave e Cicoria a.o.p. e Bruschetta</i>	€ 10,00
<i>La Battuta di Fassona con gocce di Senape, Acciughe e Capperi con sfoglie di Pane</i>	€ 16,00
<i>L'Antipasto di Pesce 5 assaggi:</i>	€ 15,00
<i>Polpo alla Ligure, Spada affumicato, Canestrello Gratinato, Polipetti alla Luciana, Crocchetta di Baccalà</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" allo Zafferano con Baguette di Midollo di Vitello al Forno</i>	€ 18,00
<i>Il Tagliolino fresco al Cacio e Pepe con tartare di Gambero Rosso</i>	€ 18,00
<i>I Pici Freschi Tirati a mano su Crema di Cime di Rapa con Baccalà e Peperone Crusco</i>	€ 16,00
<i>Gli Gnocchi di Castagne con Cavolo nero e Guanciale croccante su crema di Zucca</i>	€ 16,00
<i>La Zuppa di Cipolle di Tropea gratinata al Pecorino nella Pagnottella</i>	€ 13,00
<i>Gli Spaghetti rustici "del Chierichetto": Aglio, Olio, Peperoncino, Acciughe, Pan grataà</i>	€ 13,00

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

<i>La Scaloppa di Baccalà su Scarole ripassate con Uvetta, Pinoli e Olive Taggiasche</i>	€ 22,00
<i>I Gamberoni alla Beppe: cotti al forno con Basilico ed Extravergine</i>	€ 22,00
<i>Il Controfiletto di Manzetta argentina alla Griglia con fiocchi di Sale Siciliano</i>	€ 22,00
<i>Gli Stinchetti di Capriolo stufati al Lagrein su Crema di Patate con Cavolo Cappuccio</i>	€ 20,00
<i>Il Rognone di Vitello alla Senape e Miele</i>	€ 18,00
<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>Tuna Tartare on Granny Smith Apple with Citronette</i>	€ 15,00
<i>Cod Croquettes with Cuttlefish Ink Mayonnaise and Jamaican Pepper</i>	€ 14,00
<i>Deer Ham, Mushrooms in Oil and Toasted Dark Bread</i>	€ 14,00
<i>Broad bean cream with sautéed chicory and toasted bread</i>	€ 10,00
<i>Pumpkin Timbale on Spicy Zola Fondue</i>	€ 12,00
<i>Fassona Beef Tartare with Mustard Drops, Anchovies and Capers with Bread 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 croquette</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 Saffron and Baked Veal Marrow Baguette</i>	€ 16,00
<i>Fresh Tagliolino with Cacio e Pepe and Red Shrimp Tartare</i>	€ 18,00
<i>Fresh Pici Hand-rolled on Turnip Tops Cream with Cod and Crusco Pepper</i>	€ 16,00
<i>Chestnut Gnocchi with Black Cabbage and Crispy Bacon on Pumpkin Cream</i>	€ 16,00
<i>Tropea onion soup au gratin with pecorino cheese in a loaf of bread</i>	€ 13,00
<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>Cod Fillet on Sautéed Escarole with Raisins, Pine Nuts and Taggiasca Olives</i>	€ 22,00
<i>Beppe's Prawns: Baked with Basil and Extra Virgin Olive Oil</i>	€ 22,00
<i>Grilled Argentine Beef Sirloin with Sicilian Salt Flakes</i>	€ 22,00
<i>Roe Deer Shanks Stewed in Lagrein on a Cream of Potatoes with Cabbage</i>	€ 20,00
<i>Veal Kidney with Mustard and Honey</i>	€ 18,00
<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