



SIGNORE TE NE RINGRAZI € 70

I nostri marchi di fabbrica

2003 Orto nel piatto - € 20

Nessun effetto speciale né virtuosismo, solamente le erbe, i fiori, le foglie e i germogli che la natura ci regala in questo momento dell'anno e poi, una base vegetale che, come un velo copre il piatto. Sentimentalità, semplicità e tanta sincerità. Il mio augurio di un pasto felice

2023 Cavolfiore fritto condito all'antica - € 12

2011 Patata lessa - € 12

2016 Zuppa Cruda - € 15

rifacimento dell'insalata di finocchi, arance e olive, arricchita con altri agrumi ed erbe

2020 Ramen mediterraneo - € 15

2010 Crescia di polenta "scrocchiarella", erbe e intingolo di porri - € 10

2014 Spaghetti all'arrabbiata di erbe - € 20

Una sequenza di erbe sempre più pungenti che devono essere masticate completamente per apprezzarne l'effetto. In ordine: rucola, foglia di pepe, crescione d'acqua, senape, nasturzio, artemisia, assenzio (che darà qualche piccola allucinazione... ma passerà subito!).

2022 Biscotto inzuppato nel latte freddo - € 7

SIGNORE TE NE RINGRAZI con aggiunta di secondo a scelta € 80

ANTIPASTI

(°) Le vere olive all'Ascolana DOP e cremini fritti - € 12

(°) Galantina di Mamma Onelia e giardiniera - € 15

2024 "Quanto t'ha arzato?" (nuova versione 2025) - € 13

(quello che non si sente più negli oli ce lo mettiamo noi)

Bollito tiepido di mare e puntarelle di cicoria alla romana - € 18

Frittata alla silene, caciotta di belmonte e 3gr di tartufo bianco - € 20

PRIMI

Fregnacce di Amandola, funghi ginepro e tarassaco - € 15

(°) "Cargiù" di ricotta, gli ultimi pomodori di casa e provola di S. Vittoria in Matenano - € 17

Papparedelle alla papera in bianco - € 17

Spaghetti, aglio, olio, peperoncino e canocchie - € 17

SECONDI

Agnello sopravvissana e "farinaccio" (spinacio selvatico) fondente - € 24

(°) Coniglio in potacchio - € 16

Mezzo "pistacoppo" ripieno al rosmarino, cipolle schiacciate in umido - € 24

2020 Il vero pollo ruspante alla "diavola" e piccola misticanza selvatica - € 18

Seppie di fine estate arrostate, verza e patate - € 18

Zucca, porri e cavolo nero - € 12

DOLCI

2019 Mela cotta in brodo di rose - € 10

(°) La crema pasticceria di casa - € 7

2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo - € 8

(dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)

2019 Gelato di pan di mosto, cioccolato e pancotto di tozzetti al vino cotto - € 10

(°) un omaggio ai sapori e alle presentazioni con cui le "vergare" portavano l'amore a tavola

Il menù degustazione per la sua complessità di preparazione si intende possibilmente per tutto il tavolo
L'ordinazione alla carta prevede minimo 2 portate a persona