

Mini PANINI ~35 gr pane per Aperitivi

Ciauscolo e pecorino in purezza	CAD. 3,00
Prosciutto e mozzarella salsa di basilico e pomodoro a fette	3,00
Prosciutto di pecora, ricotta, pere e miele	3,00
Prosciutto d'oca, pesto di noci e sapa	3,00
Prosciutto di cervo e frutti di bosco	4,00
Prosciutto di capriolo, mela, caprino e gocce di vino cotto	4,50
Mortadella di cinghiale, pesto di pistacchi e stracciatella	3,00
Mortadella palmieri MEC, aceto balsamico/miele	3,00
Jamon Serrano GRAN Reserva Mangalica allevato Carpio	4,00
Jamon Serrano GRAN Reserva in purezza	4,00
Dadolata di tonno rosso dell'adriatico*, pomodoro, pesto di basilico e stracciatella	4,00
Pesce spada*, melanzane, prezzemolo e nocciole	4,00
Speck d'oca, composta di fichi e pecorino	3,00

TAGLIERI

Gran Tagliere del Bosco con formaggi e confetture (per 2 persone)	35,00
Mortadella di Cinghiale, Prosciutto di Cervo, Prosciutto di Capriolo, Salame di Cervo, Salame di Cinghiale, Salsicce di Cinghiale, Salame di Capriolo e Salame di Camoscio, Lardo di Cinghiale Coppato, Crostini di Ventricina, Pecorino semistagionato, Pecorino al peperoncino, Caciotta in crosta fiorita, Caciotta mista, marmellate artigianali/miele e crostini al rosmarino.	
Gran Tagliere del Bosco solo salumi (per 2 persone)	30,00
Mortadella di Cinghiale, Prosciutto di Cervo, Prosciutto di Capriolo, Salame di Cervo, Salame di Cinghiale, Salsicce di Cinghiale, Salame di Capriolo, Salame di Camoscio, Lardo di Cinghiale coppato, Crostini di Ventricina, crostini al rosmarino.	
Gran Tagliere di salumi, formaggi e confettura (per 2 persone)	29,00
Ciauscolo, salame nostrano, Capocollo, Salsiccia di carne, Salsiccia di Fegato, Prosciutto di montagna, Mortadella di suino, Lardo artigianale, Ventricina, Pecorino semi stagionato, Pecorino al peperoncino, Caciotta mista, Caciotta in Crosta fiorita, Marmellate artigianali/Miele, Crostini al rosmarino.	
Gran Tagliere di solo salumi (per 2 persone)	25,00
Ciauscolo, Salame nostrano, Capocollo, Salsiccia di carne, Salsiccia di Fegato, Prosciutto di montagna, Mortadella di suino, Lardo artigianale, Ventricina, Crostini al rosmarino, Lonza all'arancio.	



BEVANDE E BAR

Acqua 0,5 lt	1,50
Acqua mineralizzata addizionata CO2 1l	2,00
Calice Rosso Piceno	5,00
Calice Pecorino	5,00
Calice Passerina	5,00
Calice Passerina Spumantizzata	6,00
Calice Rosso Piceno Superiore	6,00
Pepsi regular	5,00
Pepsi Zero	5,00
Seven Up	5,00
Te' Pesca	5,00
Te' Limone	5,00
Succhi Looza	5,00
Caffè	2,00
Caffè corretto	3,00
Caffè macchiato	3,00
Cappuccino	4,00
Caffè Americano	3,00
Tè caldo	3,00
Amari	5,00
Cocktail (Spritz - Campari Spritz - Mojto - Analcolici)	7,00
Rhum	S.Q. da 6,00 a 15,00
Whisky	S.Q. da 8,00 a 15,00
Vini dolci da dessert - Vino di Visciole - Vino Cotto	5,00

Per Rhum e Whisky chiedere sempre al personale i costi dei singoli prodotti e la loro disponibilità

La nostra selezione
di prodotti esclusivi.



VINI IN BOTTIGLIA

Cantina Santori	
Pecorino	25,00
Offida Pecorino vendemmia tardiva 2021	50,00
Passerina	25,00
Rosso Piceno Superiore 2021	28,00
Offida Rosso DOCG 2019, 18 mesi Barrique	40,00
Passerina Spumantizzata	26,00
Cantina Tenuta La Riserva	
Pecorino	25,00
Passerina	23,00
Rosso piceno Superiore	26,00
Rosso Piceno	25,00
Syrah	26,00
Passerina Spumantizzata	25,00
Cantina Cocci Grifoni - Tarà Rosato	26,00
Cerasuolo - Villa Gemma	28,00
Verdicchio - Jesi, Pievalta, Matelica, Monacesca	25,00
Rosso Conero - Le Terrazze	27,00
Lacrima Morro D'Alba - Mancinelli	26,00
Montepulciano in purezza Teodoro - Murolo	28,00

BIRRE ARTIGIANALI

Mukkeller - Marche 0,50 l Vetro	
Kazzen Pils	Bohemian Pils 8,00
Hattori Hanzo	Double Ipa 9,00
Mazzu de Fiuri	American Ipa 8,00
Beach Boys	American Pils 8,00
Scikkeria	Summer Ale 8,00
Californication	West Coast 8,00
Ottozampe - Marche 0,33 l Vetro	
Bohemian Pilsner	Pils bionda 6,00
Blanche	Bianca 6,00
Session Ipa	Indian Pale Ale 7,00
American Ipa	American Ipa 7,00
Babylon - Marche 0,33 l Lattina	
Salaria	Gose 6,00
Gilgamash	Tripel Rossa 7,00
Stipan Hawking	Double Ipa 7,00
Babylon	Pils 6,00
Mr. Carlo	DDH session Ipa 6,00
Birrificio Ichnusa non filtrata 0,33 l Vetro	
Birrificio Poretti 4 luppoli 0,33 l Vetro	5,00

- Prosciutto di Norcia IGP
- Prosciutto di Montagna Marche IGP
- Prosciutto della Marca IGP
- Prosciutto di Pecora Sardo
- Prosciutto di Cervo
- Prosciutto di Capriolo
- Prosciutto d'Oca
- Jamon Serrano GRAN Reserva Mangalica allevato Carpio
- Jamon Serrano GRAN Reserva
- Lonardo (lonzino ricco di Ω3)
- Mortadella di Cinghiale Norcina
- Mortadella Favola con Pistacchi (Salumificio Mec Palmieri)
- Lardo Artigianale Suino Marche Brado Ω3
- Salsiccie di Fegato stagionate
- Salsiccie di cinghiale stagionate
- Salsiccie di suino stagionate
- Salame di Cinghiale
- Salame di Cervo
- Tonno Rosso dell'Adriatico*
- Pesce Spada dell'Adriatico*
- Prosciutto della Marca IGP allevato brado
- Salame di Capriolo
- Salame di Camoscio
- Lonza all'arancia
- Salame di Camoscio
- Speck d'Oca

Coperto €2,50 a persona Acqua Mineralizzata addizionata CO2
I piatti contrassegnati da * hanno il prodotto che può essere surgelato o abbattuto in proprio, come da normativa.

PANINI ~130 gr pane

(a scelta tra Kia - Curcuma - Segale - Bianco)

Ciauscolo e pecorino in purezza	CAD. 12,00
Prosciutto, mozzarella, salsa di basilico e pomodoro a fette	12,00
Prosciutto di pecora, ricotta, pere e miele	13,00
Prosciutto d'oca, pesto di noci e sapa	13,00
Prosciutto di cervo e confettura di frutti di bosco	15,00
Prosciutto di capriolo, mela, caprino e gocce di vino cotto	18,00
Jamon Serrano GRAN Reserva Mangalica allevato Carpio	15,00
Jamon Serrano GRAN Reserva in purezza	15,00
Mortadella di cinghiale pesto di pistacchi e stracciatella	13,00
Mortadella palmieri MEC, aceto balsamico/miele	13,00
Dadolata di tonno rosso* marinato, pomodoro, pesto e stracciatella	15,00
Pesce spada*, melanzane, prezzemolo e nocciole	15,00
Speck d'oca, composta di fichi e pecorino	13,00

FOCACCE ~130 gr Focaccia

Ciauscolo e pecorino in purezza	CAD. 13,00
Prosciutto, mozzarella salsa di basilico e pomodoro a fette	13,00
Prosciutto di pecora, ricotta, pere e miele	14,00
Prosciutto d'oca, pesto di noci e sapa	14,00
Prosciutto di cervo e confettura di frutti di bosco	16,00
Prosciutto di capriolo, mela e caprino	19,00
Jamon Serrano GRAN Reserva Mangalica allevato Carpio	16,00
Jamon Serrano GRAN Reserva in purezza	16,00
Mortadella di cinghiale pesto di pistacchi e stracciatella	14,00
Mortadella palmieri MEC aceto balsamico/miele	14,00
Dadolata di tonno rosso* marinato, pomodoro, pesto e stracciatella	16,00
Pesce spada*, melanzane, prezzemolo e nocciole	16,00
Speck d'oca, composta di fichi e pecorino	14,00

DOLCI

Torta artigianale alla marmellata	5,00
Torta artigianale alla Crema (con o senza panna)	5,00
Panna Cotta	5,00