

.....un piccolo locale per tutte le occasioni!!!

**Dal 1980 nel cuore del centro storico
Iginia, Paolo e Letizia Carducci**

**propongono
la cucina creativa secondo le stagioni
e piatti dell'antica tradizione maceratese**

Antipasti, piatti unici

7- 10 euro

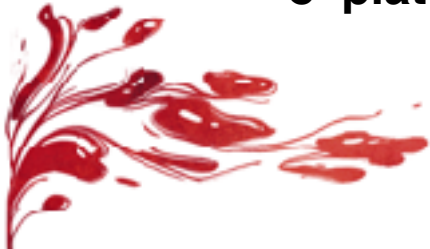
e proposte vegetariane, tra tradizione e creatività

**Prosciutto con carciofi di Montelupone al cartoccio
Pizza di formaggio con ... l'orto in barattolo
Panzanella alla maceratese con mentuccia e ciauscolo
Ricottina di mucca e composta di arance e zenzero
Tavolozza di formaggi tipici con miele noci e marmellate
Pecorino dei Sibillini alla griglia con insalatina "Sexy"
Polpettine di lenticchie con crema verde di piselli
Sformato di verdure con cialda di parmigiano croccante
Uovo poché al tartufo con purè di patata rossa di Colfiorito**

Primi Piatti

7-8 euro

**Calcioni di ricotta alle erbe aromatiche
Tagliatelle al ragù bianco di anatra e timo
Maltagliati integrali al ragù di verdure
"Tagliulì pelusi al sugo finto" con ceci Sultano e guanciaie
Tagliatelle con salsa di pomodoro e basilico
Risotto con Fragole e Zenzero**



**Risotto con birra ambrata del Mastio e scamorza affumicata
Spaghettoni “Mancini” con crespigne e nocciole**

La carne e le verdure

10-14 euro

**Bocconcini di agnello in fricassea con carciofi di Montelupone
“Coniglio in porchetta” al finocchio selvatico con carote glassate
Filetto di maiale alla piastra con riduzione di vino cotto
Entrecôte di vitello alla piastra con guarnizione di verdure e burro aromatico
Tagliata di vitello alla griglia con sale grosso agli aromi ed insalate
Carrè di vitellone marchigiano con insalatina di spinaci e lime
Insalata di pollo all’aceto balsamico
Gran contorno misto**

Le verdure di stagione

**** Menù per bambini****

Cucina vegetariana e senza glutine

Prodotti di eccellenza a km Zero

Dolci peccati di gola

6,00 euro

**Semifreddo all’arancia con salsa di cioccolato fondente
Semifreddo al caffè e Mistrà Varnelli
Tortino tiepido al cioccolato con salsa alle arance
Savarin al rhum con macedonia di frutta fresca
Crostata con marmellata della Nonna con gelato alla vaniglia
“Neve nel bicchiere” .. con la sapa
Fantasia di biscotti della tradizione maceratese**



Proposte di degustazione

La stagione in tavola *Seasonal menu*

€ 20,00

Maltagliati integrali con verdure di primavera

Gran contorno misto (tutte le verdure calde del giorno)

Crostata con marmellata della Nonna

Piatti della tradizione *Local dishes*

€ 28,00

Panzanella alla maceratese con mentuccia e ciauscolo

Tagliulì pelusi al sugo finto con ceci e guanciale

Assaggio di “Coniglio in porchetta” al finocchio selvatico

Semifreddo al caffè e Mistrà Varnelli