

SIAMO UN BISTROT CONTEMPORANEO,
MA CON RADICI PROFONDE.

LA NOSTRA CUCINA È VIVA: SEGUE IL
TEMPO, ASCOLTA LA TERRA, SI LASCIA
GUIDARE DALL'ISPIRAZIONE.

OGNI PIATTO NASCE DAL DIALOGO TRA
MATERIA E PENSIERO, TRA LA STAGIONE
E LO SGUARDO DELLO CHEF ROBERTO.

CHE SIA UN ORTAGGIO, UNA PASTA
TIRATA A MANO O UN TAGLIO DI CARNE
ALLA BRACE, CERCHIAMO SEMPRE UNA
STORIA DA RACCONTARE. UNA STORIA
CHE CAMBIA OGNI GIORNO!



DAL BANCO

IDEALI PER APERITIVO O ANTIPASTO

TAGLIERE CONVIVIALE DI SALUMI NATURALI E
FORMAGGI ARTIGIANALI ABRUZZESI

25.00

PICCOLA DEGUSTAZIONE 20.00

SOLO SALUMI O SOLO FORMAGGI 18.00

SELEZIONE STAGIONALE DEI FORMAGGI DI RITA
"LA CAPRA FENICE"

16.00

PROSCIUTTO DI MAIALE NERO "COSTANTINI SLOW"
TAGLIATO AL COLTELLO

LOMBO DI MAIALE NERO
"FATTORIA SCIBÉ"

16.00 cad.

PICCOLA DEGUSTAZIONE 9.00 cad.

GIARDINIERA ARTIGIANALE
"CASCINA PIZZAVACCA"

5.00

FIADONI ABRUZZESI "MASTRO"
FORMAGGIO E LIMONE

6.00

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

MASTRO PALLOTTE CAC' E OVE

16.00

(SECONDO DISPONIBILITÀ)



DALLA CUCINA

PER RISPETTARE I TEMPI DELLA CUCINA E LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, VI CHIEDIAMO DI SCEGLIERE **AL MASSIMO DUE PIATTI DIVERSI** PER PORTATA. ROSA È QUI PER AIUTARVI A SCEGLIERE!

CROSTONE AI GRANI ANTICHI, STRACCIATELLA, ALBICOCCHIE
ARROSTO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E SEMI

10.00

SUPPLÌ DI RISO, DOPPIA VENTRICINA, FIORDILATTE E
CONCENTRATO DI POMODORO FATTO IN CASA

12.00

ZUPPETTA FREDDA DI POMODORI AI PROFUMI D'ESTATE

14.00

PEPERONI ARSI "TONNATI"

14.00

PIZZA AI GRANI ANTICHI FARCITA CON AGLIO ORSINO,
ALICI, FORMAGGIO DI PECORA E POMODORINI

14.00

CANNOLO MASTRO, CRUDO DI MANZO BIO, BURRO DI
PINOLI, ERBE SELVATICHE, CAPPERI E MOSTO COTTO

16.00

RISOTTO AI POMODORI E LIMONI

18.00

CAPPELLETTI RIPIENI DI RAGÙ DI AGNELLO, AGLIO
ORSINO E CAPRINO STAGIONATO IN GROTTA

18.00

SPAGHETTONE ESTIVO, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA

18.00



DALLA BRACE

IL FUOCO E LA CARNE. NIENT'ALTRO.

DIETRO OGNI TAGLIO CHE SERVIAMO C'È UNA
RICERCA CHE SFIORA L'OSSESSIONE.

SCEGLIAMO SOLO ALLEVAMENTI BIOLOGICI,
SOSTENIBILI E RISPETTOSI DEL CICLO DELLA VITA, COME
LE **"FATTORIE BIOLOGICHE SCIBÈ"**, NELLE MARCHE,
DOVE IL TEMPO E LA TERRA DETTANO ANCORA LEGGE.
ANIMALI ALLEVATI ALLO STATO SEMIBRADO, NUTRITI IN
MODO NATURALE, CRESCIUTI SENZA FORZATURE.

È CARNE CHE HA SAPORE, FIBRA, VERITÀ.
LA BRACE FA IL RESTO: RISPETTA, ESALTA, NON COPRE.
IL RESTO È SILENZIO. O FORSE, GODIMENTO.

COSTATA DI RAZZA MARCHIGIANA

PREZZO CALCOLATO IN BASE AL PESO

8.00 L'ETTO

AGNELLO

UTILIZZIAMO DIVERSI TAGLI, LAVORANDO L'INTERO ANIMALE
NEL RISPETTO DELLA SUA INTEGRITÀ E DEL CICLO NATURALE

28.00

COTTE LENTAMENTE SULLA BRACE VIVA, PER ESALTARNE LA
SUCCULENZA E IL GUSTO PROFONDO.
I CONTORNI CHE ACCOMPAGNANO I NOSTRI PIATTI NASCONO
OGNI GIORNO DA CIÒ CHE TROVIAMO AL MERCATO
CONTADINO, LI TRASFORMIAMO IN PREPARAZIONI SEMPLICI MA
CREATIVE, IN ARMONIA CON LA CARNE E CON IL TEMPO.



I DOLCI

GELATO ALLO YOGURT
AFFUMICATO, CARMELLO
SALATO E MANDORLE SPEZiate

9.00

TARTE TATIN ALLE ALBICOCCHIE,
MAGGIORANA, SALE MALDON E
GELATO ALLA LAVANDA

9.00

ASSOLUTO AI DUE CIOCCOLATI

9.00



COPERTO, SERVIZIO DI PANE A LIEVITAZIONE
NATURALE CON FARINE DI GRANI ANTICHI E
OLIO EVO LOCALE

3.00

PANE E OLIO EXTRA

3.00

ACQUA MICROFILTRATA

2.00