

Mazili

Antipasti

Culatta con ricottina alle erbe fatte in casa	8.00
Tartare di Marchigiana	7.00
Tenero di coniglio con insalatina di campo	9.00
Bollito a primavera	8.00
Tagliere di salumi Marchigiani	10.00
Selezione di formaggi e latticini	10.00
Tempura di verdure	5.00

Primi

Spaghetto " Mancini " al ragù bianco di faraona e pomodorini arrostiti	9.00
Tortello ripieno di manzo e il suo ristretto	8.00
Tagliolino in salsa di fagiano	8.00
Riso " vialone nano " alle quaglie e foie gras	12.00
Gnocco fave e agretti	7.00

Secondi

Filetto alla rossini	20.00
Coscia di agnello alla griglia	10.00
Coniglio in porchetta purea di patate e verdura	9.00
Piccione arrostito con porri brasati	15.00
Flan di spinaci	5.00