

Vicolo corto



Antipasti

ANTIPASTO DEL VICOLO | €14

Tagliere con crudo tagliato a mano, lonzino affumicato, salame al vino, salame al tartufo, formaggio pecorino e caciotta, olive all'ascolana, soufflè e pinzimonio con sedano, carota, finocchio e ravanello.

PLATEAU DI TERRA | €22

Selezione di tartare e carpacci con salse.

TARTARE | €10

Scottona piemontese battuta al coltello, sedano e ceci con gel di anguria e lime.

OLIVE ALL'ASCOLANA | €5

8 olive della tradizione ascolana di nostra produzione.

VICOLO D'ORTO

€8

Sushi di verdure di stagione, servita con salsa teriyaki e sweet chily.

GAZPACHO

€6

Crema di pachino giallo, sfere al sambuco, erba cipollina e fumo in polvere.

CARCIOFO FRITTO


€6

Accompagnato da una salsa di pomodorino "capuliato" e menta.

SALMONE GRAVLAX

€9

Salmone marinato alla rapa rossa, con alga nori, creme fraiche e rucola.



Vicolo corto



Primi

**PAPPARDELLE RIGATE "SELVA GIURATA"
AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO** | **€9**

**PLIN DI FABIO (FATTI A MANO) RIPIENI
DI CACIO E PEPE CON RUCOLA
E GUANCIALE CROCCANTE** | **€10**

**PACCHERO AL BERGAMOTTO
"RUSTICHELLA D'ABBRUZZO" NDUJA
E DATTERINO ARANCIONE** | **€9**

**CHITARRONE BURRO, ALICI, BURRATA
E CRUMBLE AI PINOLI** | **€10**

**FINTI PEPERONI "VERRIGNI"
PESTO DI PISTACCHI, CAPRINO
E POLVERE DI POMODORI** | **€9**

ZUPPA ESTIVA DI SARA | **€7**



Secondi

TOMAWAK DI PEZZATA ROSSA

**€3,50
ALL'ETTO**

Con verdure grigliate

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE

€14

Con contorno di patate al forno

AGNELLO CBT

€16

Con panurè di mandorle, yogurt alle erbe
e spugna al topinambur

FILETTO DI MAIALE

€14

Con spinacino, salsa al porto e ciliegie.

PORCHETTA DI CONIGLIO

€16

Al tartufo con cuore di lattuga alla griglia
e uovo marinato.

TENTACOLO DI POLIPO ALLA PLANCIA

€16

BBQ e papas arrugadas in salsa verde.



Dolci

SFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE | €6

Con il suo gelato e colatura calda al caffè del marinaio.

Consigliato con "vino e visciole" €2,5

SEMIFREDDO "PEDRO" | €5

Alle pesche e spuma di sangria.

Consigliato con "passito" €2,5

MOUSSE TROPICALE AL COCCO | €6

Con inserto di passion fruit e mango confit.

Consigliato con "vino e visciole" €2,5

"COCO" | €5

Cocomero marinato, crema inglese alla vaniglia, lingue di gatto all'anice e polvere di liquirizia

Consigliato con "zibibbo" €2,5
