

Menù Carne

ANTIPASTI

Salumi misti dei sibillini	€ 10.00
Bufala campana con acciughe e puntarelle	€ 12.00
Prosciutto Jamon Iberico de Bellota (tagliato a mano)	€ 10.00/80gr
Carpaccio di manzo con rucola, grana e pachino	€ 12.00
Plateau di formaggi locali	€ 12.00
Burratina tartufata e bresaola con cubetti di pan brusco	€ 14.00
Tartare di manzo al tartufo e uova di quaglia	€ 15.00

PRIMI PIATTI

Spaghetto Verrigni affumicato con pinoli, rucola e grana	€ 15.00
Ravioli di carne con crema di grana e tartufo fresco	€ 18.00
Tagliatelle ai funghi porcini	€ 10.00

SECONDI PIATTI

Tagliata di Scottona con sale Maldon e rosmarino	€ 20.00
Tagliata di Scottona con porcini e tartufo fresco	€ 25.00
Tagliata di Scottona alla mediterranea	€ 20.00
Filetto di manzo alla Casaccia (porcini,tartufo e guanciale)	€ 30.00
Filetto di Scottona al pepe verde	€ 25.00
Filetto di vitellone grill con patate	€ 25.00
Agnello grill con patate	€ 15.00
Misto grill carne	€ 18.00
Hamburger con il suo pane e patate fritte	€ 12.00
Arrosticini Abruzzesi	€ 1.50 cad.
Costata di Scottona	€ 40.00/kg
Straccetti di vitello su crema di patate	€ 16.00
Frittura mista all'Ascolana (agnello, olive, cremini, zucchine)	€ 16.00

STUZZICHERIA

Olive Ascolane	€ 10.00
Tris di olive fritte (Carne; Tartufo; Pesce)	€ 12.00
Patatine fritte	€ 4.00
Bruschette miste (3 pz.)	€ 6.00
Frittini misti Angolo 57	€ 12.00

Menù Pesce

ANTIPASTI

Antipasti di tre degustazioni	€ 12.00
Antipasti freddi di 4 degustazioni	€ 16.00
Antipasti caldi di 5 degustazioni	€ 25.00
Polpo su crema di patate al nero con pistacchio	€ 16.00
Degustazione completa (Crudità-Freddi-Caldi)	€ 45.00
Insalata di mare	€ 16.00
Tegame di cozze con pane bruschettato	€ 8.00
Plateau crudità	€ 35.00
Crostino con burro salato e alici del Cantabrico	€ 12.00

PRIMI PIATTI

Spaghetti con vongole e pistacchio di Bronte	€ 14.00
Risotto alla marinara (minimo 2 porz.)	€ 14.00
Linguine al gambero rosa al profumo di basilico	€ 14.00

SECONDI PIATTI

Pescatrice al forno con patate e pachino	€ 20.00
Seppie grill con verdure	€ 16.00
Orata alla griglia con tris di verdure	€ 18.00
Orata x2 pers. alla mediterranea	€ 36.00
Spigola alla griglia con verdure	€ 18.00
Frittura mista dell'Adriatico	€ 15.00
Spiedini di calamari gratin	€ 4.00 cad.
Grigliata mista dell'Adriatico	€ 35.00
Scampi di prima grill	€ 8.00 cad.
Spigola al sale (attesa 40 minuti - min x 2 pers.)	€ 50.00 /kg
Tagliata di calamari con verdure croccanti	€ 16.00
Rombo 1Kg al forno con patate e pachino	€ 50.00
Trancio di Tonno in crosta di pistacchio e verdure al forno	€ 16.00
Spigola x2 pers. con patate e pachino	€ 45.00
San Pietro 1Kg al forno con patate e pachino	€ 50.00

PROPOSTA MENÙ CAVIALE

Proposta Antipasto dello chef
Maccheroncino al limone con Tartare di scampo e caviale
Carpaccio di Spada con rucola lime e caviale

€40 pers. (caviale a scelta nel suo menù)