



Antipasti

TAGLIERE DEL "GERMANO REALE" 22 [per 2 persone]

Selezione di affettati e formaggi del territorio, cassoncini, polpettine rustiche, bocconcini di pasta ripiena fritta, carpaccio di picagna marinata menta liquirizia e finocchietto, patata in agrodolce

CROSTINI MISTI 13

Speck patate e cipolla di Tropea caramellata, radicchio gorgonzola e noci, pomodorini e origano, burrata e fichi, salsiccia bietole e peperoni

TARTARE ROSSA 14

Tartare di manzo al gazpaco di pomodoro

BUFALOTTA 14

Mozzarella di Bufala da 250 g del Caseificio La Fattoria su tagliata di mortatella IGP grigliata, granella di pistacchio, datterini e olio d'oliva del "Germano Reale"

PARMIGIANA 13

Parmigiana di melanzane dell'orto del podere

Primi Piatti

LA PASTA È FATTA IN CASA DALLA NOSTRA SFOGLINA CON LA FARINA BIOLOGICA TIPO 1, MACINATA A PIETRA DEL MULINO RONCI

CAPPELLACCI VERDI AL RIPIENO DI CAPRIOLO 15

Cappellacci alla nostra ortica spontanea, ripieni al capriolo, su fonduta di "Castel Magno"

TAGLIATELLE AL RAGÙ ANTICO 13

Tagliatelle fatte in casa alle quattro carni tagliate al coltello: agnello, petto d'anatra, manzo e maiale

STROZZAPRETI SALSICCIA E FUNGHI PORCINI 14

Strozzapreti con salsiccia, datterini gialli e rossi, funghi porcini e scaglie di pecorino

GNOCCHI AL COCCIO 13

Gnocchi con provola affumicata, pomodoro fresco e basilico

PASSATELLI GUSTOSI 13

Passatelli su crema di fave pomodori secchi, olive taggiasche, nocciole tostate e scaglie di ricotta salata

Secondi

TAGLIATA SALE GROSSO E ROSMARINO 24

Angus Danese allevata al pascolo
30 giorni di frollatura | 250 g

GRIGLIATA MISTA 19

Costine di maiale, salsicce, costina d'agnello, arrosticini e pancetta

COSTINA DI CERVO 20

Sfumata al San Giovese

SCORTICHINO DI FILETTO DI MANZO 20

Filetto cotto al piatto

COSTATA all'etto 6

Angus Bavarese allevata al pascolo | 30 giorni di frollatura

Contorni

PATATE ARROSTO AL FORNO 5

ERBETTE DI CAMPO SALTATE 5

FRIGGITELLI SALTATI IN PADELLA 5

INSALATA MISTA FINOCCHIO E AGRUMI FRESCHI 5



Antipasti

FREDDI

ANTIPASTO MISTO FREDDO 18

Sardoncini marinati su crostino e cipolla caramellata, insalatina di seppia e verdure, salmone marinato, filetto d'orata al vapore, mazzancolla alla catalana

TARTARE DI TONNO IN ROSA 16

Tonno pinna gialla accompagnato con salsa di fragole dell'orto del podere

CALDI

GUAZZETTO MAR ADRIATICO 15

Polipetti in sugo di pomodoro e crostone profumato

COZZE ALLA TARANTINA 15

Cozze del Mar Adriatico in salsa al pomodoro, aromatizzate con cipolla e spezie

Primi Piatti

LA PASTA È FATTA IN CASA DALLA NOSTRA SFOGLINA CON LA FARINA BIOLOGICA TIPO 1, MACINATA A PIETRA DEL MULINO RONCI

STROZZAPRETI ALLO SCOGLIO 17

Strozzapreti con frutti di mare del Mar Adriatico

SPAGHETTONI CACIO PEPE DI MARE 16

Spaghettoni fresco al cacio pepe e gamberi rossi di Porto Santo Spirito

CAPPELLACCI AL BRANZINO 17

Cappellacci ripieni al branzino su crema di patate e gocce al nero di seppia

Secondi

FRITTO DEL "GERMANO REALE" 18

Bianchetti, paranza, calamari e verdure croccanti, accompagnato da salsa in agrodolce

GRATINATI MISTI 20

Ostriche, capasante, canestrini, cozze e cannolichi

GAMBERONI AL COCCIO 17

Gamberoni gratinati con feta, pomodori freschi al profumo di lemon grass

Contorni

PATATE ARROSTO AL FORNO 5

ERBETTE DI CAMPO SALTATE 5

FRIGGITELLI SALTATI IN PADELLA 5

INSALATA MISTA FINOCCHIO E AGRUMI FRESCHI 5



TORTA DELLA NONNA 6

Pasta frolla al burro, crema pasticcera aromatizzata al limone, ricoperta di pinoli e mandorle

Senza Glutine e Lattosio

TORTA DEL NONNO 6

Pasta frolla al burro con crema al cioccolato, ricoperto da una soffice pasta Maddalena guarnita con granella di nocciole e zucchero a velo

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 6

Semifreddo di crema ai formaggi, con glassa ai frutti di bosco

Senza Glutine e Lattosio

FORESTA NERA 6

Fondo di crumble al cacao e crema diplomatica con un cuore di frutti rossi, accompagnato da un morbido biscuit al cioccolato

Senza Glutine e Lattosio

FROLLA CREMA E FRAGOLA 6

Biscotto di frolla al burro delattosato, crema pasticcera alla vaniglia, morbido gel di fragole e limone, con fragole pochée

Senza Glutine e Lattosio

NOCCIOLA E ZABAIONE 6

Cake alle nocciole, crema leggera allo zabaione e croccante glassa al cioccolato fondente

Senza Glutine e Lattosio