

MENU

ANTIPASTI

OLIVE ALL'ASCOLANA	6
PALLOTTE CACIO E OVA AL POMODORO	9
CARCIOFO ALLA ROMANA E PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA	10
TRIPPA* IN UMIDO COME DA TRADIZIONE	8
BACCALÀ* IN TEMPURA, SCAROLA RIPASSATA E COMPOSTA DI MELA ROSA DEL PICENO	10
SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI 'ORMA BRUNA' CON MOSTARDE (PER DUE PERSONE)	16

PRIMI PIATTI

AMATRICIANA	12
MINISTRA DI CECI, COZZE E GAMBERO ROSSO*	14
MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE CON RIGAGLIE DI POLLO*	14
RISOTTO MILANO-ABRUZZO	16
SPAGHETT'ORO VERRIGNI, RAGÙ DI VERDURE E RICOTTA DI PECORA	12

SECONDI PIATTI

STINCO DI MAIALE, PUREA DI MELA ROSA, VERZA E JUS AL VINO COTTO	19
AGNELLO* E CIME DI RAPA AOP	21
PESCATO DEL GIORNO ALLA PIASTRA, PUREA DI CAVOLFIORE , BIETA E SALSA ALL'ARANCIA AMARA	23
UOVO DI MONTAGNA POCHED, PECORINO ABRUZZESE, CARCIOFO E LIMONE	16
TAGLIATA DI CUBEROLL SCOTTONA CON CHIPS DI PATATA TURCHESA E CIME DI RAPA	24

CONTORNI

CONTORNO DEL GIORNO

6

DOLCE

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO,
PERA ALL'ANISSETTA E LIQUIRI-
ZIA

7

MILLEFOGLIE*
"ORMA BRUNA"

7

CREMINI ALL'ASCOLANA CON SORBETTO AL CAFFÈ DEL
MARINAIO

6

DESSERT DEL GIORNO

6

BEVANDE

ACQUA MINERALE 50CL	2
BIRRA ARTIGIANALE 33CL	4.5
50CL	6
BEVANDE ANALCOLICHE AL VETRO	3
AMARI E LIQUORI	4
GRAPPA BIANCA	4
GRAPPA SCURA	5
GRAPPA RISERVA	6
CAFFÈ DEL MARINAIO	4
CAFFÈ ESPRESSO	1.5
COPERTO	2

ORMA BRUNA

MILANO