

# MENU

# ANTIPASTI

OLIVE ALL'ASCOLANA E AL TARTUFO ESTIVO MARCHIGIANO	6
“PALLOTTE CACIO E OVA” AL POMODORO	9
LINGUA DI VITELLO, MOSTARDA DI PEPERONE DOLCE DI ALTINO E PAN BRIOCHE	10
BURRATA “CASEIFICIO SABELLI” E PROSCIUTTO CRUDO DI MONTAGNA	12
SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI ‘ORMA BRUNA’ CON MIELE E MOSTARDE (PER DUE PERSONE)	16

# PRIMI PIATTI

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP AL POMODORO  
E BASILICO 12

RISOTTO, CACIO ABRUZZESE, PERE E VINO COTTO 15

LINGUINA “ MANCINI” CON RICCI DI MARE E  
LIMONE 17

“SAGNE A PEZZE” CON VONGOLE E  
FRIGGITELLI 14

MEZZO PACCHERO “ MANCINI” ALLA  
CARBONARA 13

## SECONDI PIATTI

AGNELLO , SCAROLA, UVETTA E PINOLI	21
DIAFRAMMA DI MANZO, FAGIOLINI E SALSA ALLO ZAFFERANO AQUILANO	23
CONIGLIO IN PORCHETTA, CAROTE E CHUTNEY DI ALBICOCCHE	21
POLPO ALLA PIASTRA, SPINACI, CACIO ABRUZZESE, PREZZEMOLO E AGLIO NERO	22
UOVO DI MONTAGNA POCHEDE, PECORINO, TARTUFO ESTIVO MARCHIGIANO, TARALLO, LIMONE E PEPE	16

# DOLCI

“BOCCONOTTO DI CASTEL FRENTANO” E VARIAZIONE DI LAMPONE	7
TIRAMISÙ “ORMA BRUNA”	7
CREMINI ALL’ASCOLANA E SORBETTO AL GIN TONIC	6
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA, MERINGA AL CAFFÈ E LIQUIRIZIA	7
FRUTTA DI STAGIONE	6
PERE E PECORINO ABRUZZESE	7

# BEVANDE

ACQUA MINERALE 50CL 2

BIRRA MORETTI 33CL 3

BEVANDE ANALCOLICHE 33CL 3

AMARI E LIQUORI 4

GRAPPA BIANCA 4

GRAPPA RISERVA 5

CAFFÈ DEL MARINAIO 4

CAFFÈ ESPRESSO 1,5

COPERTO 2

# **ORMA BRUNA**

MILANO