

# OSTERIA DEI FRATI

Gentili clienti, cari amici,  
abbiamo scelto di ricominciare  
proponendovi un menù che ripercorre  
la nostra storia iniziata  
nel Marzo 2012.

Per chi ci conosce da sempre,  
Per chi ci ha conosciuto durante,  
Per chi ci conosce da ora.  
Grazie per averci scelto.

*Valentina e Giorgio*

MENÙ DEGUSTAZIONE  
A DISCREZIONE DELLO CHEF:

- Quattro portate € 39
- Sei portate € 49

Il menù si intende per l'intero numero dei  
commensali

## PER INIZIARE

La nostra selezione di salumi e la giardiniera	€ 18
Selezione di formaggi della "FOSSA DELL'ABBONDANZA" e miele Ortica	€ 13
La nostra giardiniera anno 2012	€ 5
Uovo, zuccina in carpione e robiola anno 2020	€ 12
Pollo alla senape, lattuga grigliata e parmigiano anno 2016	€ 13
Pappa al pomodoro e pecorino toscano anno 2020	€ 11
Degustazione di tre salumi marchigiani con un calice di Verdicchio abbinato	€ 12 € 16

## PRIMI

Manfettino all'amatriciana anno 2020	€ 12
La finta carbonara anno 2015	€ 12
Gnocco alla genovese e stracciatella anno 2017	€ 13

## SECONDI

Galletto nostrano e melanzane anno 2020	€ 14
Filetto di maiale, anguria, gorgonzola e radicchio all'aceto anno 2020	€ 16
Guancia di manzo brasata, purè alla curcuma e fagiolini al pomodoro anno 2014	€ 17

## I DOLCI DELL'OSTERIA

Prugne, mascarpone, sorbetto alle prugne e cacao	€ 7
Panna cotta all'erba cedrina, crema di pere e ananas	€ 7
Anguria, cremoso di squacquerone, cetrioli e cocco anno 2017	€ 7

Caffè,  
decaffeinato  
e orzo  
€ 2

Pane di nostra  
produzione  
e coperto  
€ 2,50

Acqua  
naturale  
o gassata  
microfiltrata  
€ 1,50

San Pellegrino  
€ 2,50