

l'aperitivo

Olive all'Ascolana (10 pz fatte a mano) ^(1,3,6,7,9)	€ 8,00
Patatine della nonna	€ 5,00
Katsu-sando ^(1,3,6,7,9)	€ 12,00

ovvero il nostro panino con la cotoletta di secreto iberico, maionese, verdure agrodolci, salsa teriyaki e rucola (2 pz)

il gusto

LA TEGLIA *

Burrata e crudo di Parma 30 mesi ^(1,6,7)	€ 20,00
L'orto ^(1,6,7,8)	€ 20,00
salsa di pomodori arrosto, verdure di stagione arrostate, treccia di bufala e mandorle	
Mora di Mora ^(1,6,7)	€ 20,00
mortadella di Mora Romagnola, gorgonzola al cucchiaino e confettura di cipolla rossa di Pedaso "Nonna Maria"	
Tigella marchigiana ^(1,6,7)	€ 20,00
battuto di ciauscolo, caciotta "Fontegranne", erbe ripassate e rosmarino croccante	
Alici del Cantabrico ^(1,6,7)	€ 20,00
Pomodoro "San Marzano Dop Gustarosso", stracciatella di burrata	
Guancia brasata al vino cotto ^(1,6,7,9)	€ 20,00
sugo d'arrosto, bagnetto verde e verza alla brace	

LE TONDE *

Bufala campana Dop ^(1,6,7)	€ 18,00
pomodoro "San Marzano Dop Gustarosso"	
Assoluto di baccalà ^(1,4,6,7)	€ 26,00
baccalà alla "marchigiana", uvetta al vino cotto, baccalà arrosto, latte di baccalà e caviale di aringa	
Amatriciana di quaglia ^(1,6,7)	€ 26,00
salsa amatriciana, petto di quaglia fritto, guanciale, pecorino, cipolla agrodolce	
Culatello di Zibello Dop ^(1,6,7)	€ 26,00
pomodoro "San Marzano Dop Gustarosso", stracciatella di burrata	
Tonnata ^(1,4,6,7,9)	€ 26,00
tonno tataki cotto nel fieno, salsa tonnata, carciofo alla brace e aglio nero	
Saltimbocca ^(1,6,7)	€ 28,00
tartare di marchigiana "Fattorie biologiche Scibè", mozzarella di bufala Dop, salvia, prosciutto di Parma 30 mesi	
Carbonara di Capesante ^(1,3,4,6,7)	€ 32,00
capesante grigliate, mozzarella fiordilatte, crema di carbonara, briciole di guanciale, noodles fritti	
Filetto di manzo irlandese al Lagavulin ^(1,3,6,7)	€ 32,00
mozzarella fiordilatte, spinaci saltati, crema allo zafferano, salsa di aglio nero	

* Non si eseguono variazioni di ingredienti per non alterare l'equilibrio finale. Le nostre pizze vengono servite una alla volta in degustazione.

in fermento 4 portate *

Carciofo alla brace ^(7,8)	
Crostatina di caccia ^(1,7,9)	
ed erbe amare	
Gnocco di pizza, baccalà e cime di rape ^(1,3,4,7)	
Manzo, radici ^(1,7,9,10)	
e la sua tartare in teglia	€ 35,00
con aggiunta di	
Millefoglie	
panna, fieno e caramello ^(1,3,7,8)	€ 40,00

in fermento 5 portate *

Verza, pane e alici ^(1,4,7)	
Pancotto di cicale di mare ^(1,2,7)	
e rapa bianca	
Cappelletti di fagiolo ^(1,3,7,9)	
in brodo di lievito madre e parmigiano	
Capriolo e mirtilli ^(7,9)	
La tonda capriolo al fieno ^(1,3,7,10)	
e bernese	
Millefoglie	
panna, fieno e caramello ^(1,3,7,8)	€ 50,00
aggiunta di una portata ai menù	€ 10,00

* il menù degustazione si intende per l'intero tavolo

dessert

Tartufo nero affogato al caffè ^(3,4,8)	€ 8,00
Crostatina calda	€ 8,00
alla gianduia, nocciola e lampone ^(1,3,7,8)	
Millefoglie	€ 8,00
panna, fieno e caramello ^(1,3,7)	

le bibite

Acqua Naturale Panna	€ 2,00
Acqua Gassata San Pellegrino	€ 2,00
Gazzosa Lurisia 0,275 lt.	€ 4,00
Chinotto Lurisia 0,275 lt.	€ 4,00
Fanta bottiglia vetro 0,33 lt.	€ 3,00
Coca Cola Zero vetro 0,33 lt.	€ 3,00
Coca Cola vetro 0,33 lt.	€ 3,00
Coca Cola vetro 1 lt.	€ 6,00
Caffè Perfero	€ 2,00

Coperto	€ 3,50
----------------	--------

f @didacrus.ristorante

allergeni



carta birre



carta vini

