



Antipasti Starters

Selezione di Salumi di Montemonaco, formaggi e confetture Bio
Montemonaco's cured meats, cheeses and organic jams
€ 9,00

Bao con coppa, salsa tonkatsu e cipolle rosse caramellate (1 pezzo)
Bao with coppa, tonkatsu sauce and caramelized red onions
€ 4,00

Cartoccio di Olive all'ascolana
Olive all'ascolana
€ 8,00

Rocher di patate e patanegra su crema di Reggiano
Potato rocher with patanegra ham and parmesan cream
€ 9,00

Involentino di melanzane in salsa rosa
Aubergine roll with buffalo mozzarella, pesto and cherry tomatoes
€ 10,00

Zuppetta di pecorino, uovo croccante e guanciale
Soup with pecorino cheese, egg and crispy bacon
€ 10,00

Tartare di scottona su crema di burrata, composta di fichi e Nocciole
Steak tartare with burrata, fig jam and hazelnuts
€ 10,00

Degustazione di Antipasti (4 portate)
Degustation of Il Poggio starters
€ 18,00



Primi

First courses

Risotto zucca e guanciaie croccante

Pumpkin risotto with crispy bacon

€ 15,00

Maccheroncini di Campofilone con ciauscolo e
pomodorini pachino sfumati con Anisetta Meletti

*Campofilone's maccheroncini with ciauscolo
and cherry tomatoes, simmered with Anisetta Meletti liquor*

€ 15,00

Fusillone Mancini crema al pecorino e coniglio

Pasta with pecorino-cheese cream and rabbit meat

€ 15,00

Ravioli di burrata, pomodorini pachino e basilico

Ravioli with burrata filling, cherry tomatoes and basil

€ 15,00

Paccheri al ragù bianco d'agnello e porcini

Paccheri with lamb ragu' sauce and porcini mushrooms

€ 15,00

Gnocchi ripieni al burro e Tartufo Nero dei Sibillini

Gnocchi, staffed with butter meat and Sibillini mountains' truffle

€ 15,00



Secondi
Second courses

Costata di Scottona Marchigiana
Grilled Italian sliced steak
€ 5,00 l'etto

Costata di Manzetta Prussiana
Grilled Prussian beef steak
€ 6,00 l'etto

Grigliata mista di carne
Mixed grill
€ 18,00

Picanha di black Angus
€ 18,00 (250gr)

Filetto di vitello ai funghi porcini
Calf fillet with Porcini mushrooms
€ 25,00

Filetto di scottona italiana alla griglia
Grilled fillet steak
€ 25,00

Frittura mista all'ascolana
Cotolette d'Agnello, Olive all'ascolana, cremini, zucchine e carciofini fritti
Ascoli Piceno's mixed fried food
Breaded lamb cutlet, olive all'ascolana, fried zucchini and artichokes
€ 18,00

Carrè d'agnello su crema di carote
Rack of lamb with carrot cream
€ 25,00

Pluma di maialino iberico alla brace su crema al latte e visciole
Grilled iberico pork pluma meat with a milk and sor-cherries cream
€ 25,00



Contorni
Side Dishes

Purè di patate e guanciale croccante

Mashed potatoes with crispy bacon

€ 5,00

Purè di patate e tartufo

Mashed potatoes with truffle

€ 5,00

Insalata mista

Mixed salad

Lettuce, tomatoes, radicchio, carrots

€ 3,00

Spinaci saltati al timo

Spinach

€ 3,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 4,00