



IL CUGNOLO

RISTORANTE

IL MENU DEL PRANZO

The lunch Menu



Caprese di bufala con pomodori del Cugnolo 7	18
<i>Buffalo mozzarella Caprese with Cugnolo tomatoes</i>	
Prosciutto crudo dei Sibillini e melone	18
<i>Sibillini cured ham and melon</i>	
Insalata del contadino, acciughe del Cantabrico, crostini di pane e scaglie di parmigiano 1-7-4	18
<i>Farmer's salad, Cantabrian anchovies, croutons and Parmesan shavings</i>	
Toast con prosciutto cotto e fontina 1-7	12
<i>Toasted sandwich with cooked ham and Fontina cheese</i>	
Tartare di tonno agli agrumi, avocado e cipolla rossa 4	20
<i>Citrus-marinated tuna tartare with avocado and red onion</i>	
Vitello tonnato e giardiniera di verdure 4	20
<i>Veal with tuna sauce and pickled vegetables (giardiniera)</i>	
Spaghettoni alle vongole, prezzemolo e limone 1-4	22
<i>Spaghettoni with clams, parsley and lemon</i>	
Maccheroncini di Campofilone al pomodoro 1	18
<i>Campofilone maccheroncini with tomato sauce</i>	
Pescato del giorno, "frecantò", capperi e olive 4	24
<i>Catch of the day, *frecantò* (vegetable stew), capers and olives</i>	
Hamburger di marchigiana e patate alle erbe	24
<i>Marchigiana beef burger with herb-roasted potatoes</i>	
Selezione di salumi e formaggi del territorio 7	18
<i>Selection of local cured meats and cheeses</i>	
Ananas marinato, mango e lime	10
<i>Marinated pineapple, mango and lime</i>	
Torta del giorno 1-7	10
<i>Cake of the day</i>	
Tagliata di frutta	10
<i>Sliced fruit platter</i>	
Gelati e sorbetti artigianali 7	10
<i>Artisanal ice creams and sorbets</i>	