



MENÙ

Estate 2022

Gli chef Gianfranco Capitanelli e Riccardo Raccichini

*Cucinare è come amare,
o ci si abbandona completamente
o si rinuncia*

MENÙ DI TERRA

Antipasti

Battuta di manzo su vinaigrette di ribes lamponi e fragole con germogli di erba medica	€ 14,00
Carpaccio di vitello marinato ai petali d'arancio con gelato al grana padano	€ 14,00
Cipolla rossa caramellata con robiola di capra e salsa di fragole	€ 12,00
Degustazione di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini, pane bruscato con aglio e olio	€ 16,00
Insalata caprese su crema di pomodoro, datterini farciti e capperi fritti	€ 12,00
Parmigiana di melanzane "incartata" con pasta filo, stracciatella e zucchine croccanti	€ 12,00
Tagliata di verdure (<i>champignon e sedano, zucchine e pomodori secchi, carote e arancia</i>)	€ 12,00
Tartare di prosciutto, bufala e crema di melone	€ 14,00

Primi

Chitarrine al tartufo estivo	€ 28,00
Frascarelli marchigiani (<i>polenta di riso con sugo di pancetta cipolla e pomodoro</i>)	€ 14,00
Gnocchetti di patate al sugo di papera	€ 14,00
Paccheri, datterini, pesto e olive di Taggia	€ 14,00
Pappardelle al ragù di agnello in bianco, carote, limone e rosmarino	€ 14,00
Ravioli di bufala saltati in padella con ciliegini aromatizzati al basilico e perle di fior di latte	€ 16,00
Tortelloni verdi di coniglio leprino e fine ratatuia di zucchine e melanzane al timo	€ 16,00

Secondi

Cubotti di manzo alle 5 spezie con cipolla scioccata e salsa di finocchi e arance	€ 29,00
Filetto di capriolo aromatizzato al rosmarino con il porro e le ciliegie	€ 32,00
Galletto speziato alla griglia	€ 19,00
Fiorentina/Lombata alla brace	<i>all'etto</i> € 6,00
Grigliata (<i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrosticini, spiedini di pollo</i>)	€ 20,00
Piccione nel suo nido con le fragole ed il foie gras	€ 29,00
Roast beef al finocchietto selvatico, miele di acacia, tartufo estivo e patate viola al burro	€ 32,00
Tagliata di vitello alla brace con rucola e perle di melograno al peperoncino	€ 20,00

MENÙ DI MARE

Antipasti

Alici, friggirelli, stracciatella, cipolla rossa all'aceto di lamponi e polvere di olive	€ 16,00
Anguria, tonno rosso con la sua bottarga, marinatura con vinaigrette all'arancia zenzero e peperoncino, germogli di erbe aromatiche	€ 16,00
Battuto di scampi, cetrioli, tartara ai pistacchi, mela e aneto	€ 32,00
Capesante scottate in padella, radice di prezzemolo, gocce di peperoni arrostiti	€ 18,00
Carpaccio di branzino selvatico con fragole fresche e menta	€ 18,00
Cilindro di bufala e gamberi rossi di Mazara del Vallo con crema di fiori di zucca	€ 32,00
Macedonia di mare con bastoncini di verdure olio e limone	€ 16,00
Triglie croccanti con salsa allo yogurt, erbe e scaglie di grana	€ 16,00

Primi

Gnocchi di patate al pesto di pistacchio e vongole	€ 18,00
Fettuccine alla marinara in bianco	€ 18,00
La pentolaccia	(<i>minimo 2 pax</i>) € 42,00
Maccheroncini di Campofilone con orata, colorati e profumati al limone	€ 18,00
Ravioli di bufala agli scampi, pomodorini confit e basilico	€ 24,00
Riso Carnaroli allo zafferano, gambero rosso e liquirizia	€ 24,00
Tortelloni neri cacio e pepe, cozze e lime	€ 22,00

Secondi

Astice Jumbo alla Catalana di frutta e verdura (peso minimo kg. 1,2)	<i>al chilo</i> € 90,00
Frittura senza lisce	€ 19,00
Grigliata di pesce impanato	€ 24,00
Pescato del giorno al forno con le taggiasche, i pomodorini e le patate	<i>all'etto</i> € 7,00
Polpo arrostito su crema di topinambur e pomodorini confit	€ 19,00
Rombo, fichi, Porto rosso e mandorle	€ 19,00
Scampi al cognac, foie gras e consistenze di passion fruit	€ 40,00
Tagliata di tonno rosso alle erbe aromatiche e pesche	€ 19,00

I CONTORNI

Asparagi selvatici alla crema di zafferano con i pinoli	€ 7,00
Fagiolini e anacardi speziati	€ 7,00
Finocchi, arance e olive taggiasche	€ 7,00
Frittura di verdure pastellate con le olive ripiene e i cremini	€ 10,00
Insalata verde/mista	€ 6,00
Misticanza alcolica su letto di crema di mandorle	€ 7,00
Patate arrostate/fritte	€ 7,00
Pinzimonio e crudità di ortaggi (minimo 2 pax)	€ 10,00
Ratatouille	€ 7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino (spinaci, biette, cicoria)	€ 7,00
Verdure grigliate/gratinate	€ 7,00



IL FORMAGGIO, IL DOLCE E LA FRUTTA

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi e il miele grezzo	€ 16,00
Crema catalana	€ 7,00
Dolce mattone	€ 7,00
Panna cotta	€ 7,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00
Zuppa Inglese	€ 7,00
Carrellata di dolci (minimo 2 pax)	€ 18,00
Tagliata di frutta di stagione (minimo 2 pax)	€ 16,00
Pane e coperto	€ 3,50