



MENÙ

Estate 2026

Gli Chef Gianfranco Capitanelli e Kamal Wakil

con Stefano Tosoni alla brace

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

MENÙ DI TERRA

Antipasti

Asparagi selvatici, salsa al cocco, prosciutto croccante	€ 18,00
Carpaccio di marchigiana, crema di nocciole, pesche marinate	€ 24,00
Battuta di vitello, crema di bufala, spuma al basilico	€ 24,00
Bignè fritti con cuore di ricotta al basilico, tartufo nero estivo	€ 24,00
Pancia di maiale alla griglia marinata all'aneto	€ 18,00
Pomodoro ricostruito, terra al nero di seppia, olio al basilico	€ 18,00
Selezione di salumi marchigiani, prosciutto dei Monti Sibillini, pane bruscato aglio e olio	€ 18,00

Primi

Bottoni di ricotta di bufala, ciliegini aromatizzati al basilico, perle di stracciatella	€ 22,00
Gnocchetti con la papera	€ 20,00
Maccheroncini di Campofilone, tartufo nero estivo	€ 38,00
Pappardelle al ragù bianco di coniglio, asparagi selvatici	€ 20,00
Ravioli di faraona aromatizzata all'aneto, crema di pecorino, salsa alle erbe	€ 22,00

Secondi

Carne alla brace (<i>maiale, agnello, vitello, salsiccia, arrostitini, spiedini di pollo</i>)	€ 26,00
Guancia di manzo rosolata in padella, salsa di sedano e mela verde, maionese alle nocciole, crumble di polenta	€ 26,00
Fiorentina/Lombata alla brace	(<i>all'etto</i>) € 10,00
Medaglione di coniglio in porchetta, carciofo croccante, salsa al finocchietto selvatico	€ 28,00
Petto d'anatra nappato al burro, indivia, salsa all'arancia	€ 26,00
Tagliata di vitello alla brace, rucola, grana, pomodorini	€ 26,00

“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”

MENÙ DI MARE

Antipasti

Calamaro croccante, insalata estiva, gelato alla mela verde	€ 22,00
Ceviche di capasanta, latte di mandorle al miele, rapa rossa marinata all'aceto di lamponi	€ 24,00
Crudo di ricciola, insalata di pesca e anguria salata, fiocchi di panna acida	€ 26,00
Il mare in un piatto	€ 28,00
Insalata di granchio su gazpacho di jalapeno	€ 22,00
Medaglione di tonno rosso e baccalà, alga noti, frutto della passione in due consistenze	€ 24,00
Seppia cotta a bassa temperatura, fondo sapido di carore, crumble di pistacchio	€ 22,00

Primi

Bottoni di pagro e la sua tartare, polvere di lime e la sua riduzione	€ 24,00
La pentolaccia	(minimo 2 pax, prezzo a pax) € 28,00
Ravioli di astice, emulsione di crostacei, aria di mozzarella di bufala, croccante di paccasassi	€ 28,00
Riso Carnaroli agli scampi, riduzione di pomodori datterini, anguria flambata al rum, polvere di menta	€ 26,00
Spaghettoni, vongole, friggirelli, bottarga	€ 22,00

Secondi

Baccalà alla piastra, zuppa "ajo blanco", piselli, olio agli agrumi e melissa	€ 30,00
Filetto di scorfano in crosta di pane, beurre blanche, olio al timo limonato	€ 30,00
Frittura senza lische	€ 26,00
Pescato del giorno al forno, olive taggiasche, pomodorini, patate	(all'etto) € 12,00
Pesce alla brace (scampo, gambero, calamaro, sogliola, rana pescatrice, alici)	€ 30,00
Spiedone di seppioline alla brace, pomodorini confit	(minimo 2 pax, prezzo a pax) € 20,00

I CONTORNI

Carpaccio di pomodoro e basilico	€ 7,00
Macedonia di finocchi, arance e olive taggiasche	€ 7,00
Frittura di verdure in pastella, olive all'ascolana, cremini	€ 10,00
Insalata verde/mista	€ 6,00
Patate arrostiti/fritte	€ 7,00
Pinzimonio	(minimo 2 pax, prezzo a pax) € 7,00
Verdure saltate in padella con il peperoncino (<i>spinaci, biette, cicoria</i>)	€ 7,00
Verdure grigliate	€ 7,00

I FORMAGGI IL DOLCE E LA FRUTTA

Selezione di formaggi con le marmellate di ortaggi, il miele grezzo, la sapa	€ 16,00
Crema catalana	€ 8,00
Coppa gelato	€ 8,00
Dolce mattone	€ 8,00
Panna cotta ai frutti di bosco/al caramello/al cioccolato	€ 8,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 8,00
Semisfera di cioccolato dal cuore freddo all'amarena	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Zuppa Inglese	€ 8,00
Degustazione di dolci	(minimo 2 pax, prezzo a pax) € 12,00
Ananas	€ 8,00
Fragole al limone/alla panna	€ 8,00
Tagliata di frutta di stagione	(minimo 2 pax, prezzo a pax) € 10,00
Pane e coperto	€ 3,50

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"



LA CARTA DEI VINI

...in vino veritas...

I Viní Bianchi MARCHIGIANI

DONNA ANGELA	Uve: Chardonnay Malvasia	Cantina S. Cassella	€ 25,00
DONNA ELEONORA	Uve: Chardonnay Sauvignon	Cantina S. Cassella	€ 25,00
PASSERINA	Uve: Passerina	Cantina Dell'Ubere	€ 20,00
PASSERINA Bio	Uve: Passerina	Cantina De Angelis	€ 25,00
PECORINO Bio	Uve: Pecorino	Cantina De Angelis	€ 25,00
PECORINO	Uve: Pecorino	Cantina Dell'Ubere	€ 20,00
FALERIO	Uve: Trebbiano Passerina	Cantina De Angelis	€ 20,00
LE VAGLIE CLASSICO DI JESI	Uve: Verdicchio	Cantina Antonucci	€ 30,00
TRALIVIO SUPERIORE	Uve: Verdicchio	Cantina Santarelli	€ 40,00
BUCCI Superiore	Uve: Verdicchio	Cantina Villa Bucci	€ 40,00
VERDICCHIO DOI MATELICA	Uve: Verdicchio	Cantina La Monacesca	€ 30,00

I Viní Rossi MARCHIGIANI

CONTE LEOPOLDO	Uve: Cabernet	Cantina S. Cassella	€ 30,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA	Uve: Lacrima	Cantina Mancinelli	€ 30,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA Superiore	Uve: Lacrima	Cantina Mancinelli	€ 35,00
CARDINAL BUONACCORSO	Uve: Sangiovese	Cantina S. Cassella	€ 30,00
ROSSO PICENO	Uve: Sangiovese	Cantina S. Cassella	€ 20,00
MONTEPULCIANO	Uve: Montepulciano	Cantina Dell'Ubere	€ 20,00
JULIUS ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 30,00
ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 30,00
ZERO ROSSO CONERO No Solfiti	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 30,00
ZERO SOLFITI ROSSO CONERO	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 30,00
CONERO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 35,00
DECEBALO CONERO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 40,00
DORICO RISERVA	Uve: Montepulciano	Cantina Moroder	€ 50,00
ROGGIO DEL FILARE	Uve: Montepulciano	Cantina Velenosi	€ 50,00

I Viní Rose'

ASTER ROSE' Vino Spumante	Uve: Montepulciano	Cantina Zaccagnini	€ 25,00
CERASUOLO D'ABRUZZO	Uve: Montepulciano	Cantina Dell'Ubere	€ 25,00
ROSA ROSAE	Uve: Montepulciano	Cantina S. Strologo	€ 25,00

I Viní Bianchi ITALIANI

CALIZ CHARDONNAY	Uve: Chardonnay	Cantina Kurtatsch	€ 25,00
CHARDONNAY JERMANN	Uve: Chardonnay	Cantina Jermann	€ 40,00
FALANGHINA	Uve: Falanghina	Cantina Mastrobernardi	€ 30,00
GEWURTZTRAMINER	Uve: Gewurtztraminer	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
GRECO DI TUFO	Uve: Greco di Tufo	Cantina Mastrobernardi	€ 30,00
LUGANA doc	Uve: Turbiana	Cantina Cà dei Frati	€ 35,00
PINOT BIANCO	Uve: Pinot Bianco	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
PINOT BIANCO	Uve: Pinot Bianco	Cantina Jermann	€ 35,00
PINOT GRIGIO	Uve: Pinot Grigio	Cantina Jermann	€ 40,00
RIBOLLA GIALLA ZUC DI VOLPE	Uve: Ribolla Gialla	Cantina Volpe-Pasini	€ 35,00
ROERO ANEIS CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebelbo	€ 30,00
SAUVIGNON	Uve: Sauvignon	Cantina Jermann	€ 40,00

I Viní Rossi ITALIANI

AMARONE VALPOLICELLA	Uve: Corvina Rondinella	Cantina Cesari	€ 60,00
BARBARESCO CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebelbo	€ 50,00
BAROLO CESARE PAVESE	Uve: Nebbiolo	Cantina Vallebellbo	€ 45,00
BAROLO PAESI TUOI	Uve: Nebbiolo	Cantina Vite Colte	€ 55,00
LAMURI'	Uve: Nero d'Avola	Cantina Regaleali	€ 30,00
PLUMBAGO	Uve: Nero d'Avola	Cantina Planeta	€ 30,00
PINOT NERO	Uve: Pinot Nero	Cantina Antonutti	€ 30,00
PINOT NERO	Uve: Pinot Nero	Cantina Kurtatsch	€ 30,00
CHIANTI CLASSICO	Uve: Sangiovese Canaiol	Cantina M. Guelfo	€ 30,00
MORELLINO DI SCANSANO BATTIFERRO	Uve: Sangiovese	Cantina Grillesino	€ 30,00
MATURO MONTEPULCIANO	Uve: Sangiovese, Merlot	Cantina Brondello	€ 30,00
ROSSO DI MONTALCINO	Uve: Sangiovese	Cantina Banfi	€ 35,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Uve: Sangiovese	Cantina Banfi	€ 60,00
PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO	Uve: Sangiovese	Cantina Antinori	€ 90,00

I Viní da Dessert

SPRINTOSO Moscato	Uve: Moscato	Cantina Toso	€ 20,00
BRACHETTO D'ACQUI	Uve: Brachetto	Cantina: Banfi	€ 25,00
BRUMATO PASSITO	Uve: Trebbiano Malvasia	Cantina Garofoli	€ 40,00
MUFFATO DELLA SALA	Uve: Sauvignon	Cantina Antinori	€ 60,00

Le Bollicine

PRESTIGE CA' DEL BOSCO	Uve Chardonnay Pinot B	Cantina Franciacorta	€ 70,00
LA CASA DEI FIORI Prosecco	Uve: Glera	Cantina Clara C.	€ 20,00
SANT'ORSOLA PROSECCO	Uve: Glera	Cantina Sant'Orsola	€ 20,00
FERRARI MAXIMUM BRUT	Uve: Chardonnay	Cantina Ferrari	€ 60,00
BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Franciacorta	€ 60,00
BERLUCCHI BRUT ROSE'	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Franciacorta	€ 60,00
M. & C. RESERVE IMPERIAL	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina M & C	€ 90,00
VEUVE CLICQUOT	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina V.Clicquot	€ 90,00
KRUG GRAND CUVÉE'	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Krug	€ 240,00
DOM PERIGNON	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina Dom Perignon	€ 240,00
CRISTAL	Uve: Chardonnay Pinot N	Cantina L Roederer	€ 260,00

