

# MENU ALLA CARTA

## APERITIVO

**L'ARTE DI NON SPRECCARE** – 7 euro

## ANTIPASTI

**L'ORIGINE** – Biete Uovo Pecorino – 18 euro

**LA TERRA DELLA VALLESINA** – Carota fermentata, aglio nero e finocchietto selvatico – 18 euro

**L'UOMO E LA TERRA** – Chiocciole, agrumi e tuberi – 22 euro

**LA TRADIZIONE** – Salumi e formaggi marchigiani – 22 euro

## PRIMI

**L'ANTICA GLORIA** – Risotto all'alloro – 22 euro

**VE A PRIMAVERA** – Gelato di carota, molluschi e wafer di pane – 25 euro

**MONTE CONERO** – Gnocchi, moscioli, pomodoro arrosto e erbe mediterranee – 25 euro

## LA NUOVA GENERAZIONE

**POMODORO SU TELA** – 48 euro



Inquadra  
il QR-code

## SECONDI

**ONDO SOMMERSO** – Pescato locale, alghe e vetro di patate – 30 euro

**CORTILE DI STAFFOLO** – Animale da cortile, legumi e vino Lacrima – 35 euro

**RATATOUILLE** – cotta nel coccio – 24 euro

## DOLCE

**MAGNUM ART** – 12 euro

**FRUTTA FRESCA** – 8 euro

**NOSTRANI** – Formaggi – 15 euro

L'Accompagnamento musicale (pane, burro e olio) – 5 euro

*filodivino*

WINE  RESORT & SPA

Scheda informativa monouso.

È disponibile per la consultazione la scheda "sostanze e allergeni".

Filodivino, truly yours.